MAGGIO
2019

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

UNA FETTA DI TORTA?

ALLE FRAGOLE, FRESCA, DELIZIOSA E FACILE

SPECIALE SPOSI

LEONARDO DA VINCI WEDDING PLANNER

+

I MIGLIORI CATERING D'ITALIA

MONTE-CARLO CIBO BIO (E ALAIN DUCASSE)

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MBPA/LO-NO/019/A.P./2019 - PERIODICO ROC – LO/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,25

MIDA design by Adriano Rachele - € 360
Plafoniera ∅50 cm. Disponibile in 5 colori.

www.slamp.it

COME AMANO LE DONNE

Per celebrare la festa della mamma, il prossimo 12 maggio, abbiamo preparato le tagliatelle con prosciutto cotto, uova, panna e parmigiano, tratte da *Il ricettario di Casa Svevo*, curato da Alessandro Marzo Magno (edito da La Nave di Teseo). Un libro in cui si raccontano le bontà cucinate da Dora, sorella di Livia, quest'ultima moglie del celebre scrittore triestino. Un omaggio a tutte le donne perché non c'è bisogno di mettere al mondo dei figli per essere mamme. Mamma è la donna che si occupa degli altri, che ama gli altri, che mette a tavola amici e parenti con generosità e cuore. Dora era così, cucinava quindi amava. Così come Delia Pavoni che nel 1929 fondò *La Cucina Italiana* insieme con il marito Umberto Notari. E la festa non riguarda solo noi, ma anche gli uomini che ci accompagnano ogni giorno, volendoci bene e rispettandoci. Sono i nostri amici, padri, fratelli, mariti e compagni. Come Ernst Knam, geniale pasticciere, che per esprimere il suo amore ad Alessandra, moglie e madre dei suoi due figli, le dedica una torta (bellissima). L'ha chiamata Frau Knam e la vedete in anteprima esclusiva sul nostro giornale. Cocco, fragola, fava tonka sono gli ingredienti scelti da madame affinché il marito potesse realizzare una creazione così deliziosa per lei e, perché no?, per tutte le donne. Buona festa della mamma, anzi, buona festa alle donne straordinarie che rendono grande il nostro Paese.

P.S. E anche alla mia cara mamma che si chiama Marina.

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddafox

Le «Tagliatelle della mamma» condite con prosciutto cotto, tuorli d'uovo, panna fresca, latte, burro e parmigiano, dal libro *Il ricettario di Casa Svevo* (Ed. La Nave di Teseo, 11 euro).

La filosofia che ci guida dal 1929
Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

Frau Knam è il nome della torta che Ernst Knam ha creato per la moglie Alessandra e che le dedica per la prima volta. Solo ingredienti scelti dalla signora: cocco, fragola e fava tonka, in vendita da maggio.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA
INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA
TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

FOTO F. MION, R. LETTIERI STYLING B. PRADA

LA CUCINA ITALIANA
DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

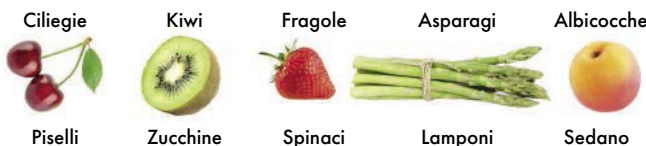
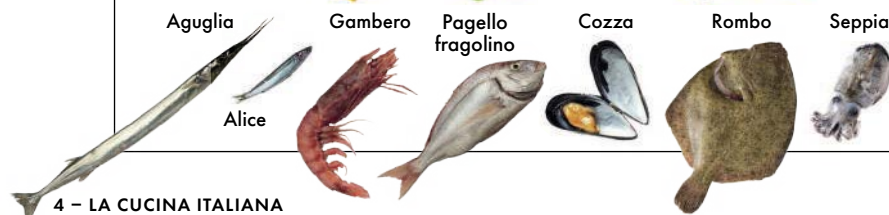
sommario

Il Ricettario

La Scuola

Guide

DI STAGIONE

Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà

FOTOGRAFATE LA LISTA e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

IN COPERTINA
Crostata di fragole (pag. 73), ricetta di Joëlle Néderlants, foto di Riccardo Lettieri

FOTO AG. 123RF, ARCH. LCI, R. LETTIERI, J. SALVI, P. SARTORIO

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 0285611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 0286808080

(Il costo della telefonata per apparecchi fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + iva senza scatto alla risposta. Da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato).

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
de La Cucina Italiana e cercate
la vostra ricetta preferita tra le tantissime
che pubblichiamo ogni giorno su
lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

Si trova a Milano
in via San Nicolao 7
(angolo piazza Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi
di cucina e di pasticceria,
per principianti ed esperti.
E scoprite i nostri
team building culinari
dedicati alle aziende.
Vi aspettiamo!
Direttore: Giorgio Garau

scuola.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 05 - Maggio 2019 - **Anno 90°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA
Web Editor
SABINA MONTEVERGINE
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI (redazione testi web) – rangiolani@condenast.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
VIRGINIA RIZZO – cucina@lacucinaitaliana.it

Cuochi
DAVIDE BROVELLI, NICOLA CAVALLARO, SIMONA GALIMBERTI,
JOËLLE NÉDERLANTS, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA,
Hanno collaborato
GIOVANNI ANGELUCCI, BETTINA CASANOVA, ALDO FIORDELLI, AMBRA GIOVANOLI, SERENA GROPPO,
SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini
AG. 123RF, AG. GETTY IMAGES, AG. ISTOCKPHOTO,
AG. LA CAMERA CHIARA, GIACOMO BRETZEL, FEDERICO CAPILLI,
RICCARDO LETTIERI, JACOPO SALVI, PAOLA ALLEGRA SARTORIO, MONICA VINELLA

Direttore Editoriale LUCA DINI
Digital Editorial Director JUSTINE BELLAVITA

Chief Marketing Officier FRANCESCA AIROLDI
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

Advertising Manager FEDERICA METTICA
Responsabile Content Experience Unit VALENTINA DI FRANCO. **Responsabile Digital Content Unit** SILVIA CAVALLI

Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore.
Grandi Mercati e Centri Media Print: MICHELA ERCOLINI Direttore. **Arredo:** CARLO CLERICI Direttore
Branded Content Director: RAFFAELLA BUDA. **Digital Sales:** GIOVANNI SCIBETTA Responsabile
Triveneto, Emila Romagna, Marche: LORIS VARO Area Manager
Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager
Mercati Esteri: MATTIA MONDANI Direttore
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA. **Barcellona:** SILVIA FAURÒ. **Monaco:** FILIPPO LAMI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente GIAMPAOLO GRANDI
Amministratore Delegato FEDELE USAI
Direttore Generale DOMENICO NOCCO

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI. **Direttore Centrale Digital** MARCO FORMENTO
Direttore Circulation ALBERTO CAVARA. **Direttore Produzione** BRUNO MORONA
Direttore Risorse Umane CRISTINA LIPPI. **Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** LUCA ROLDI
Digital Marketing MANUELA MUZZA. **Social Media** ROBERTA CIANETTI
Digital Product Director PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG. **Digital CTO** MARCO VIGANÒ
Enterprise CTO AURELIO FERRARI. **Digital Operations e Content Commerce Director** ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700.
Bologna, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249.
Parigi/Londra, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.
Barcellona, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034932160161 - fax 0034933427041.
Monaco di Baviera, Cuvilliés strasse 23 - 81679 München - Deutschland - tel. 0049-1525-3345561.

Indirizzi, aperture, oggetti e novità per amanti della buona tavola

a cura di SARA TIENI

notizie *di cibo*

Belli, da sgranare gli occhi

Con la pancetta o la carne salata, i piselli freschi sono un evergreen dal 1450, quando il Maestro Martino da Como, il più importante cuoco d'Europa nel Rinascimento, codificò una ricetta rimasta immutata nei secoli perché appetitosa (scopritela al banchetto di Leonardo da Vinci, a pag. 91). Con 1390 varietà classificate, i piselli sono stati tra i primi legumi coltivati, dal 6000 a.C. in Asia Minore. Le prime descrizioni culinarie invece risalgono al Trecento, con un purè al latte trovato in un libro francese. Come tutte le cose belle, la loro stagione dura poco ma regala grandi soddisfazioni: a Roma finiscono nella vignarola, un contorno delizioso con fave, cuori di carciofo e lattuga, mentre in Veneto si fanno risi e bisi, a metà tra un risotto e una minestra. Dalla tradizione all'avanguardia: agli chef piace trasformarli in sorbetti e gelati. Per esaltarne le note dolci.

FOTO AG. GETTY IMAGES

Birra per extraterrestri

Ha il colore dello smeraldo e le indiscusse proprietà antiossidanti dell'**alga spirulina** la birra dell'azienda toscana Severino Becagli, nota per la coltivazione di questo superfood. Per i fan della micro alga benefica c'è un'intera linea: dal cioccolato al pecorino. *severinobecagli.it*

TOKYO HOTEL

Dopo mesi di restauro ha riaperto con un'eccellente sorpresa il Mandarin Oriental di Tokyo: si tratta del **Sushi Shin Restaurant** del tristellato chef Miyakawa, nonché il primo lanciato dal celebre cuoco nella capitale giapponese. Situato al 38esimo piano del grattacielo che ospita l'hotel, il locale prende il posto dello storico sushi bar senza tradirne la suggestiva anima: pesce freschissimo proveniente ogni giorno da Hokkaido o dal mercato del pesce Toyosu di Tokyo, servito a pochi (fortunati) commensali riuniti al bancone di legno di cipresso hinoki di 350 anni. *mandarinoriental.com*

Un amor di Margherita

Ha aperto durante la Design Week a Milano, al 10 di corso Como, Amor, nuovo locale «casual» dei fratelli Alajmo disegnato da **Philippe Starck**. Decimo di una serie di ristoranti tra Padova, Venezia e Parigi della famiglia Alajmo creati in collaborazione con il celebre designer, Amor ha un menu incentrato sulla (leggerissima) **pizza al vapore** brevettata da uno dei fratelli, Massimiliano. *alajmo.it/amor*

Come eravamo

MAGGIO 1980
I CIBI MAGICI

«UNA DONNA INCINTA, CHE ABBIA VOGLIA DI FRAGOLE, DARÀ ALLA LUCE UN MASCHIETTO. PER EVITARE I GELONI IN INVERNO INVECE, SPREMERE LE FRAGOLE E, COL SUCCO, STROFINARE MANI E PIEDI»

LA CUCINA ITALIANA

FOTO LIDO VANNUCCHI, ARCH. LCI

CHE IMPRONTA LASCERÀ LA PIZZA?

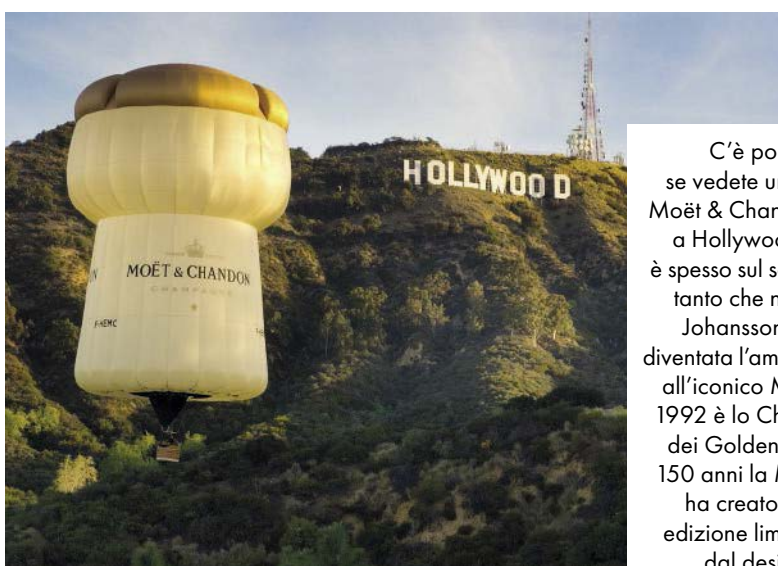
Appuntamento il 16 maggio a Eataly Roma per discutere sul tema «Italia in fermento - Impasti a confronto», prima edizione di un incontro destinato a diventare annuale

Sebbene si chiami con lo stesso nome ovunque nel mondo, la pizza conta ormai infinite varianti. Basti pensare all'Italia, dove ogni regione ha la sua: a Napoli si fa coi bordi alti, a Roma è sottile e croccante, e così via. Ben più velleitaria di un tempo, la pizza non è più solo un pasto economico e veloce, ma si presenta in abiti nuovi, con ingredienti di qualità e condimenti ricercati, pensando anche alla salute di chi la mangia. È il tema di «Impronte di Pizza», l'appuntamento organizzato da **Eataly**, il 16 maggio alle 16 nello store di Roma (ingresso gratuito). In quell'occasione, il pizzaiolo di casa Francesco Pompilio e altri cinque maestri si confronteranno sugli impasti, introdotti da Antonio Puzzi, di Slow Food Campania, e moderati da Luciano Pignataro, giornalista e autore del libro *La pizza* (Hoepli Editore). Intanto le dieci pizzerie italiane di Eataly puntano su filiera, lavorazione, leggerezza e democraticità, e ciascuna propone la sua versione con ingredienti dei Presidi Slow Food (nelle foto a destra e sotto). Info: tel. 0690279201, *eatalyroma@eataly.it*

Uno scorcio dello store romano. Sopra, Francesco Pompilio, autore della nuova ricetta della Pizza Eataly.

Sul set da 150 anni, come una stella del cinema

C'è poco da stupirsi se vedete una mongolfiera di Moët & Chandon volare davanti a Hollywood. Come le star, è spesso sul set tra attori e registi, tanto che nel 2009 Scarlett Johansson (a destra) ne è diventata l'ambasciatrice. Quanto all'iconico Moët Impérial, dal 1992 è lo Champagne ufficiale dei Golden Globe. Per i suoi 150 anni la Maison di Épernay ha creato una bottiglia in edizione limitata e con il logo dal design rinnovato.

FOTO CLAUDIA DEL BIANCO

Il Giappone tra i Navigli

La cultura nipponica ha una sede milanese in via Vigevano 18, dove un anno fa ha aperto il concept store Tenoha: spazi di coworking, vendita di arredi e oggetti di design, showcooking e ristorante. Il giovedì, dalle 18 alle 20, si fa l'**aperitivo Nori-Nori**, un'espressione che significa «in allegria», e allude all'alga con cui preparano il sushi espresso. *tenoha.it*

MILANO FOOD WEEK N. 10

Non prendete impegni dal 2 all'8 maggio perché il capoluogo lombardo si trasformerà di nuovo (siamo già alla decima edizione) nella capitale italiana dell'enogastronomia per affrontare i più importanti temi legati al mondo del cibo: business, design, salute, moda, sostenibilità... Durante la settimana ci saranno più di **200 appuntamenti** distribuiti in tutta la città, dal Duomo alla periferia: show-cooking, aperitivi culturali, saggi cinematografici, momenti dedicati alla musica, alla beneficenza e alla scienza. E poi 40 tra i nostri migliori cuochi. Qualche nome? Franco Aliberti, Andrea Berton, Eugenio Boer, Daniel Canzian, Giancarlo Morelli, Davide Oldani, Luigi Taglienti, Viviana Varese... A.O.

La mia vita con un cuoco

Dolce mamma

Laura Biagi racconta la sua vita tra la Toscana e la California dove raggiunge il figlio Damiano Carrara, pasticciere e giudice del programma tv *Bake Off Italia*. E adesso è lei a chiedere suggerimenti per torte e pasticcini

di ANGELA ODONE

Vivete in due continenti diversi, quando siete insieme come sono i vostri orari?
In realtà, mio marito e io ci trasferiamo per sei mesi all'anno negli Stati Uniti per stare con i nostri figli. Damiano e Massimiliano (*hanno tre pasticcerie e un laboratorio*, ndr) sono assai indaffarati ma alla sera ci riuniamo sempre. Il nostro legame è molto stretto. Penso che questo abbia dato forza ai ragazzi quando si sono buttati nell'avventura a Los Angeles.
Chi cucinava a casa prima dell'America?
Fin da bambini, tutti e due hanno sempre amato mettere le mani in pasta. Ai fornelli ci si alternava con mio marito, ma loro non mancavano mai di aiutare. La domenica, poi, era un continuo impastare: pasta all'uovo e dolci. Da piccoli chiesero a Babbo Natale una cucina giocattolo. Da allora non hanno più smesso.
C'è un piatto che vi unisce?
Il pesce, specie la coda di rospo in umido con poco pomodoro, capperi e prezzemolo.
Qual è il dolce più in voga a casa vostra?
Da sempre il tiramisù, una volta glielo preparavo con il caffè d'orzo.
L'ingrediente che non manca mai nelle vostre case?
La bacca di vaniglia.
Che cosa ha imparato da Damiano?
A non fermarmi alle prime difficoltà proseguendo anche quando la luce in fondo al tunnel sembra troppo distante.
Che cosa ha imparato Damiano da lei?
Le basi della cucina, tante ricette di dolci e i valori della famiglia. E poi che da soli non si va lontano.
Che cosa l'ha colpita della vita in Usa?
Non ci sono le bancarelle, i mercati dei contadini. Solo enormi supermarket dove si trovano sempre le stesse cose. E poi non stendono. Eppure hanno tanto sole. Mettono tutto nell'asciugatrice così si perde il profumo dei panni all'aria. Appena arrivata cercai disperatamente uno stendino. Si figuri, lo trovai solo all'Ikea.
Allora è meglio la Toscana?
Non posso dire questo. In California il clima è super, in più in cucina ci sono tanti strumenti che semplificano il lavoro. Il mio preferito è il tritarifiuti nel lavandino. Un vero lusso.

FOTO AG. GETTY IMAGES

BUONE IDEE DI MONTAGNA

Siamo andati ai Care's, a Brunico, in vetta, dove cuochi e ospiti (uno molto speciale) hanno assaggiato e parlato di sostenibilità e di futuro

È andata in onda a Brunico, in Val Pusteria, la seconda edizione dei *Care's The Ethical Chef Days* ideata da Norbert Niederkofler, cuoco tre stelle Michelin del St. Hubertus a San Cassiano insieme con Paolo Ferretti dell'agenzia di comunicazione Hmc di Bolzano con amici come Giancarlo Morelli del Pomiroeu di Seregno e Alfio Ghezzi della Locanda Margon (nella foto 1, Norbert, Alfio, Giancarlo e Nicola Levoni). Per tre giorni si è riflettuto con sostenitori come l'azienda tedesca di elettrodomestici Miele (nella foto 3, Alessandro Covi, amministratore delegato Miele Italia) e le Cantine Ferrari (foto 6) sulla cucina sostenibile e assaggiati piatti di grandi chef (foto 2). Una su tutti: Dominique Crenn (foto 7) dell'Atelier Crenn di San Francisco. Centro dell'evento il nuovo rifugio di Norbert a Plan de Corones, l'AlpiNN, nello stesso edificio di Lumen (foto 4), il museo dedicato alla fotografia di montagna, uno dei sei sparsi in Trentino-Alto Adige voluti dal mitico alpinista Reinhold Messner (nella foto 5, davanti a quello progettato da Zaha Hadid).

FOTO ARIANNA AIROLDI, AG. GETTY IMAGES

SFIDA DA CARBONARI

Per celebrare nel migliore dei modi il Carbonara Day abbiamo invitato lettori, corsisti e amici a cucinare da noi la loro versione della famosa pasta

Porte aperte alla Scuola de La Cucina Italiana il 6 aprile scorso, in occasione della giornata internazionale della carbonara. Nelle nostre aule si è svolta un'avvincente gara organizzata in collaborazione con Barilla: i partecipanti, divisi in brigate, dopo aver scelto il formato di pasta e individuato gli ingredienti per creare la loro versione del piatto, si sono messi ai fornelli. La giuria di esperti ha decretato con fatica la ricetta migliore fra le 14 presentate. Assegnati i premi, tutti gli invitati si sono seduti a tavola per brindare e gustare la «classica». ANGELA ODONE

1. I cuochi che hanno guidato la sfida: Davide Negri, docente della nostra Scuola, e Luca Zanga, di Academia Barilla. **2-3.** I critici gastronomici Fiammetta Fadda e Andrea Grignaffini, giurati ufficiali insieme con il nostro direttore Maddalena Fossati Dondero. **4.** Le squadre al lavoro in cucina. **5.** Due degli ingredienti fondamentali per la carbonara classica: uova e pasta. **6.** La tavola apparecchiata per la cena. **7.** Una delle partecipanti alla competizione.

2

3

4

5

6

7

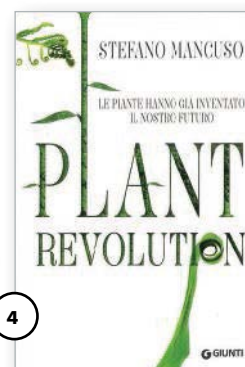
8

9

8. Ecco la squadra che ha vinto presentando un piatto che univa tre grandi classici della cucina romana: la carbonara, la cacio e pepe e i carciofi alla giudia. In premio a ciascuno dei componenti un corso di cucina presso la nostra Scuola. **9.** Un momento di brindisi durante la cena.

FOTO GABRIELE BASILICO STUDIO

LA FORZA DEL VERDE

Riempie lo sguardo di meraviglia e nutre il corpo e lo spirito. Armatevi di curiosità, ma anche di zappa e rastrello, e seguite **Angela Odone** fra boccioli e germogli

1. PITTORICO
Lascia incantati la grazia che petali e corolle aggiungono anche alla preparazione più semplice.
Mi piace perché oltre alle ricette c'è un abbecedario con le nozioni fondamentali per riconoscere ciascun fiore, scoprire che sapore ha e quali sono le sue proprietà. *Christine Legeret, La cucina dei fiori, Bibliotheca Culinaria, 20 euro*

2. SPONTANEO
Come le piante che racconta: quelle erbe selvatiche che, aguzzando lo sguardo, vediamo spuntare da un vecchio muro o tra le fessure di un marciapiede. **Mi piace perché** per ogni varietà, poesia, arte e cucina si intrecciano indissolubilmente. In due tomi. *C. Bava, A. Zucchi, M.C. Pasquali, Muro, io ti mangio!, Linaria, 35 euro*

3. COLTIVATO
Una guida solida e di facile consultazione per chi vuole cimentarsi con sementi e piantine e per chi invece preferisce cucinare.
Mi piace perché le schede tecniche tengono conto delle differenze climatiche tra Nord e Sud adeguando sia la stagionalità della coltivazione, sia quella della raccolta. *Atlante gastronomico dell'orto, Slow Food Editore, 25 euro*

4. RIVOLUZIONARIO
Se pensate che la specie animale (uomo compreso) sia la più evoluta, osservate con più attenzione i vegetali: vi ricrederete. **Mi piace perché** dimostra che coltivare senza consumare risorse si può fare. Basta volerlo. *Stefano Mancuso, Plant Revolution, Giunti, 24 euro*

L'esperta risponde

Consolata Siniscalco
Insegna Botanica ambientale all'Università di Torino, è Presidente della Società Botanica Italiana, dal 2011 è Direttore dell'Orto Botanico di Torino (fondato nel 1729, due secoli esatti prima de La Cucina Italiana*). Studia i rapporti tra vegetali e fattori ambientali. Si diletta con le torte di frutta.*

Quante piante edibili ci sono nel giardino botanico di Torino? Moltissime. In più, per Expo 2015 abbiamo creato una collezione che si chiama «100 Piante utili all'uomo». Tra queste più della metà producono frutti o bacche commestibili. Senza contare tutte le erbe aromatiche.

Qual è la sua preferita?
Amo menta, basilico e rosmarino in cucina. E poi la lavanda, ma non nelle ricette.

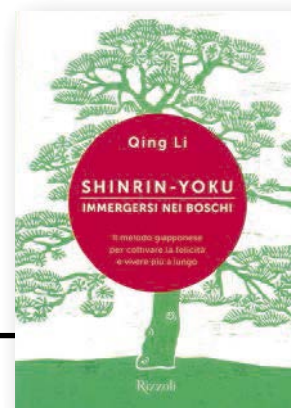
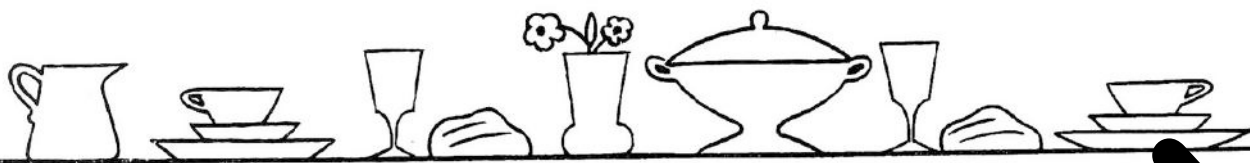
L'orto casalingo è di gran moda: ne coltiva uno anche lei?
Certo, dedicato alle erbe profumate, che mi danno grandi soddisfazioni.

Si possono mangiare i frutti che crescono spontaneamente in città?
A Torino siamo fortunati: abbiamo la collina a due passi, molti parchi e una vera arteria verde che si snoda lungo le sponde del Po per chilometri. Perciò non è difficile imbattersi in frutti o erbe spontanee da raccogliere. Piccoli regali quotidiani della natura.

Il suo libro del cuore? *L'amore ai tempi del colera* di Gabriel García Márquez.

Ha un libro di ricette di riferimento?
I dolci. Ricette & segreti di Suor Germana. E poi abbiamo un ricettario di famiglia che viene arricchito costantemente con nuove proposte.

UNA BOCCATA DI SALUTE

Quante ore passiamo all'aperto, non dico in un bosco secolare, ma solo fuori dai nostri uffici? La risposta fa riflettere e tremare. Tra dati ufficiali e leggende giapponesi ri-scoprirete come ciò che ristora l'uomo, da sempre, sia il mondo vegetale. Da provare gli esercizi pro serenità. *Qing Li, Shinrin-yoku. Immergersi nei boschi, Rizzoli, 15,90 euro*

I QUATTRO SAPORI del SÌ

È il coronamento di un giorno felice. Ma che sia in piedi o seduti, il pranzo di nozze è anche il primo banco di prova della vita insieme

di FIAMMETTA FADDA

È arrivato il grande momento. Quale però? È il primo per ambedue, o solo per lei, o solo per lui, o tutti e due ci riprovano convinti che due è (sempre) meglio di uno? Il panorama non è mai stato così variegato e i sommessi suggerimenti sul **«come si fa»** così opinabili. Prendete per esempio un caso estremo: il matrimonio di Meghan Markle con il principe Harry. Può una divorziata indossare l'abito bianco completo di velo quando la mise nuziale simboleggia(va) la verginità della sposa? Non invidiamo i patemi d'animo della regina. Comunque è bello immaginare che si tratti del primo sì per ambedue.

Le cose negli anni sono diventate più disinvolte. Anche a tavola. A cominciare dalla serata di addio alla condizione di singoli, gestita separatamente – le ragazze con le amiche più care, i ragazzi con gli amici del cuore – o tutti insieme in una apericena informale (ceviche e pisco; pizza e spritz; sushi e bollicine).

Giunti al momento ufficiale la domanda è: meglio il ricevimento il giorno **antecedente** alle nozze o il giorno stesso? Dipende. Nel primo caso l'invito si svolge come un cocktail abbondante e ricercato, gli sposi circolano tra gli invitati (che non si dilungheranno in ricordi della sposa da bambina, ma solo in affettuose e veloci felicitazioni) come normali padroni di casa. Lei indossa un abito sensato, l'anello di fidanzamento e i gioielli, se ci sono, sono i suoi «da ragazza». Niente confetti né torta ad hoc.

La struttura ideale del rinfresco è quella a «isole», efficace nell'evitare l'assieparsi degli invitati. Simbolica, perché beneaugurante, insolita e risparmiosa è un'isola dedicata alle uova: in frittata, in omelette dolce o salata, fritte, svuotate e riempite di uova strapazzate o, al dessert, di zabaione caldo o freddo. L'isola del prosciutto, sempre gettonata, diventa strepitosa se, **volendo esagerare**, fate venire dalla Spagna un maestro cortador di jamón de bellota, il prosciutto di maiale iberico allevato a ghiande, col suo set di coltelli. Insolita anche l'isola delle conchiglie: capesante gratinate presentate nel loro guscio e ostriche sia crude sia gratinate. Più una postazione esotico-mediterranea («mezzè», cioè antipasti, greci, levantini, turchi), e una di primi piatti finiti al momento.

Quando il ricevimento avviene nel **giorno delle nozze** le varianti sono tre. Se amate qualcosa di agile, scegliete la versione «in piedi», che è come la precedente con la sola differenza dell'abito indossato dalla sposa (idealmente non con scollatura alla Kim Kardashian), dei confetti – che lei distribuirà tra gli ospiti prelevandoli con un cucchiaio d'argento – e della torta nuziale, a due o tre piani, osservando il rito del taglio (lei taglia, lui con la mano su quella di lei, guida). Scegliendo il cake design stile americano, avrete un dolce fastoso e roccioso come un soprammobile; optando per il cake design italian style avrete una torta un po' meno fastosa e un po' più masticabile. E offrite le prime fette a genitori e suoceri, probabilmente in lacrime. Paga la sposa, cioè, a rigore, la di lei famiglia (nel caso di Meghan ha pagato la regina).

Se preferite la **versione tradizionale**, scegliete il pranzo «seduto» con il tavolo d'onore. Ma, visto che i festeggiati devono muoversi continuamente tra gli ospiti, il tavolo «solo gli sposi» – con genitori, testimoni, e amici intimi a un altro – è molto più felice.

Infine c'è la soluzione del tavolo a ferro di cavallo o di quello rettangolare lunghissimo. Tutti appassionatamente compresi e compressi. Scomodissimo sedersi, alzarsi, rientrare al proprio posto. In questo caso in particolare, ma in ogni caso, perché il pranzo di nozze non diventi da incubo, non deve durare più di due ore. Altrimenti è sequestro di persone. ■

FOTO R. LETTIERI, ARCH. LCI

Pranzo

CULURGIONES

TERRA DI SARDEGNA

Gli ingredienti dei piatti della tradizione vanno cercati nei campi e nei cortili. L'isola con il mare più bello d'Italia ha un'anima contadina

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**, testi **VALENTINA VERCELLI**
foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

Merenda

PÀRDULAS

Culurgiones

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

800 g pomodori pelati
500 g patate a pasta gialla
150 g farina 00
100 g pecorino sardo stagionato
100 g pecorino sardo fresco
100 g semola rimacinata di grano duro
15 foglie di menta
2 spicchi di aglio
1 foglia di alloro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER I CULURGIONES
Mescolate farina e semola, 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale e impastatele con 150 g di acqua. Raccogliete l'impasto a palla, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per 1 ora.
Lessate le patate, sbucciatele e schiacciatele.
Tritate 1 spicchio di aglio, rosolatelo in una padella con 2 cucchiai di olio per 30 secondi e unitelo alle patate con le foglie di menta tritate, i 2 formaggi pecorini grattugiati e 2 cucchiai di olio, regolando di sale e di pepe.
Stendete la pasta in una sfoglia di 1 mm di spessore. Ritagliatevi una cinquantina di dischi (ø 7 cm).
Distribuite al centro di ogni disco 1 cucchiaio di ripieno, quindi richiudetelo, pizzicando i bordi alternativamente e sormontando un po' per dare la classica forma a «spiga».
Cuocete i culurgiones in acqua salata, finché non saranno venuti a galla.
PER IL SUGO
Rosolate 1 spicchio di aglio con la buccia e 1 foglia di alloro con 4 cucchiai di olio; unite i pomodori pelati a pezzi e cuocete per 15 minuti; insaporite con sale e pepe. Eliminate l'aglio.
Condite i culurgiones con il sugo di pomodoro e servite con basilico a piacere.

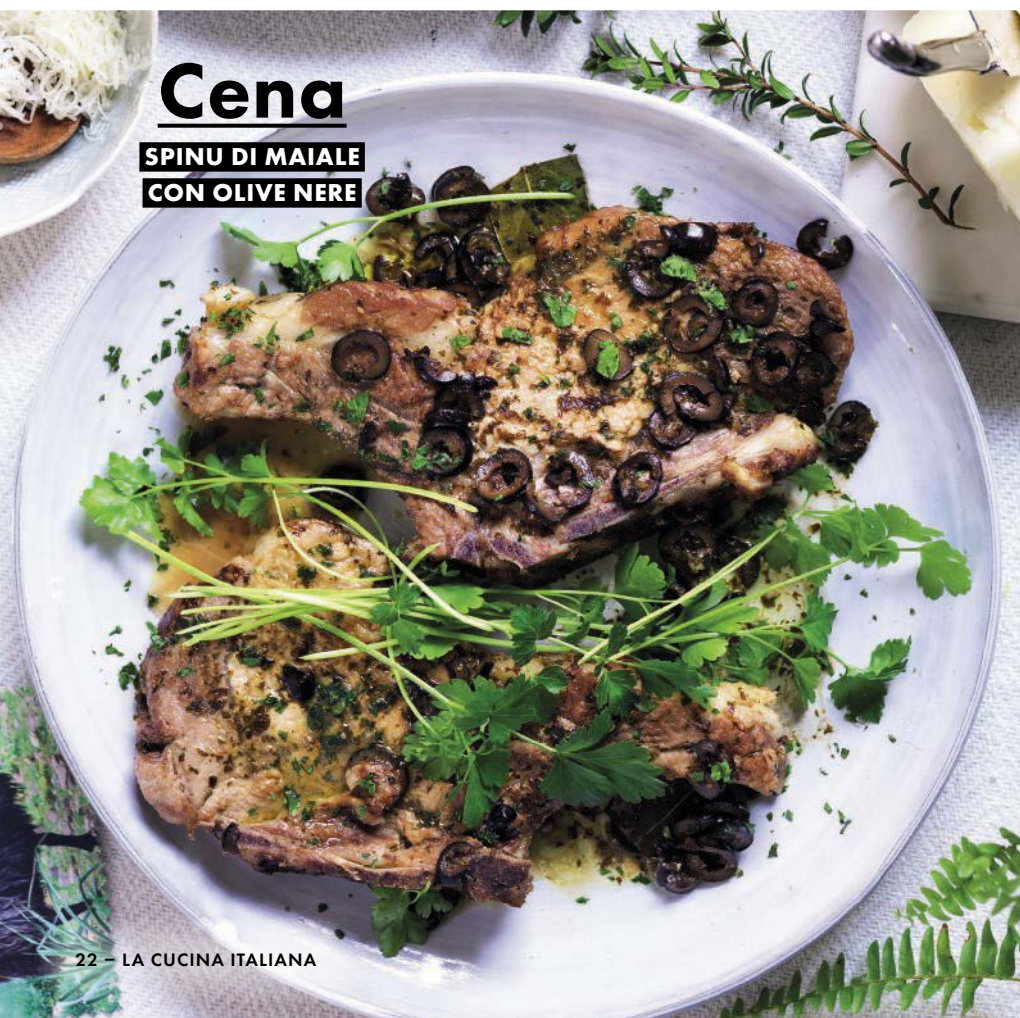
Pàrdulas

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g ricotta scolata
320 g semola di grano duro rimacinata
100 g formaggio vaccino fresco grattugiato
100 g zucchero semolato
25 g burro – 2 tuorli – 1 uovo
1 arancia – 1 limone
1 bustina di zafferano – sale

Impastate 250 g di semola con 100 g di acqua tiepida, 1 cucchiaino di succo di limone e un pizzico di sale, lavorando il composto per circa 15 minuti, quindi incorporate il burro, poco per volta. Modellate l'impasto a palla, avvolgetelo nella pellicola e ponetelo a riposare in frigorifero per 1 ora circa.
Preparate il ripieno: mescolate la ricotta, il formaggio grattugiato, lo zucchero, un pizzico di sale, lo zafferano e la scorza grattugiata di 1 limone e di 1 arancia. Amalgamatevi i tuorli e l'uovo sbattuti, unendo, alla fine, 70 g di semola.
Stendete l'impasto in una sfoglia sottile e ritagliatevi circa 16-18 dischi (ø 10 cm).
Distribuite un bel cucchiaio di ripieno nel centro di ogni disco, quindi sollevate il bordo e pizzicatelo, per creare un decoro dentellato.
Infornate le pàrdulas a 150 °C per 30 minuti, lasciate raffreddare e servite.

Cena
SPINU DI MAIALE CON OLIVE NERE

Spinu di maiale con olive nere

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg 4 costolette di maiale
150 g olive nere snocciolate
1 spicchio di aglio – alloro
prezzemolo tritato
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Scaldate 70 g di olio in una casseruola larga e rosolatevi le costolette da entrambi i lati; unite l'aglio tritato, 1 cucchiaio di prezzemolo, 2 foglie di alloro spezzettate e le olive tritate grossolanamente; bagnate con 400 g di vino bianco, regolate di sale e fate cuocere a fiamma bassa per circa 1 ora, finché il liquido di cottura non si sarà asciugato. Salate, pepate e servite.

L'ELEGANZA DEL RICCIOLO

Siamo da Antonio Riva, stilista lombardo famoso in tutto il mondo per i suoi abiti da sposa, fatti di linee curve, ruches, fiocchi e sofisticate volute. Ci accoglie nella sua cucina piccolissima. Atelier per grandi capolavori

di ANGELA ODONE, foto GIACOMO BRETZEL

Salgo in ascensore, uno di quelli che portano direttamente nel salotto di casa, e quando si apre la porta Leo è pronto ad accogliermi. L'assistente di Antonio Riva? In un certo senso si potrebbe definire così. Leo è un meraviglioso gatto certosino: controlla che ogni cosa sia a posto, mi passa vicino sfiorandomi con la coda e poi torna, con incedere solenne, alla sua postazione sul divano. Mi guardo intorno, la luce arriva da ogni lato e in particolare dalla parete curva, tutta finestrata, in fondo al salotto.

«Era tutta chiusa, tamponata con il cartongesso. Quando sono entrato in questa casa per prima cosa l'ho eliminato e ho restituito alla stanza il disegno originale». Lo stilista Antonio Riva mi parla vestendo i panni dell'architetto. Ma la cucina dov'è? «Eccola, dietro questa porta che sparisce alla vista quando è chiusa». Entro, lo spazio è quello della cambusa di una barca a vela e, come quella, è perfettamente organizzato.

Riesce a cucinare in questo spazio?
«Certo. È il mio piccolo regno. Ho tutto quello che serve anche per imbandire cene improvvisate con gli amici. Che alla fine non sono mai meno di venti».
Cosa cucina di solito?
«Amo molto le verdure. Tutte e in tutte le forme. Il pesce preferisco mangiarlo al ristorante e la carne non è la mia prima scelta. Deve essere veramente molto ben cotta. Per intenderci, quando vado a pranzo da mia mamma a Lecco, lei mi cuoce il carpaccio».
Qual è il suo cavallo di battaglia?
«Me la cavo bene con i primi, prediligo la pasta al pomodoro e il riso integrale. Oltre a quello che ho cucinato per voi ne preparo uno condito solo con olio extravergine, capperi, scaglie di grana e peperoncino. Buonissimo».
E i dolci?
«Sono la mia passione, confesso di esserne ghiottissimo. Una cara amica mi insegnò una ricetta perfetta: non fa sentire in colpa e dà una grande soddisfazione».
Ce la racconta, per favore? Siamo tutti alla ricerca di un dolce così!
«Scelgo delle pere abbastanza mature, le massaggio con poco olio extravergine di oliva e le inforno a 180 °C, almeno →

Da sinistra, in senso orario, Antonio Riva nella sua minuscola ma organizzatissima cucina; alcune opere d'arte davanti alla vetrata del salotto; un ritratto completato da un peperoncino di plastica.

Vassoi, secchielli del ghiaccio, coppe, teiere, alzatine, salsiere, posate... Tantissimi oggetti d'argento sono concentrati vicino ai fornelli.

Riso nero con verdure piccanti

Per quattro persone, lessate 320 g di riso nero per 30-35 minuti in acqua bollente leggermente salata e profumata con qualche fogliolina di maggiorana. Mondate e riducete in dadini di piccole dimensioni 2 carote, 2 zucchine, 1 piccolo gambo di sedano e 1 melanzana lunga. Rosolate in una padella velata di olio prima le carote e il sedano per 2-3 minuti, poi unite le zucchine, la melanzana e poco peperoncino fresco; dopo altri 2-3 minuti spegnete. Scolate il riso e saltatelo con le verdure per 1 minuto. Distribuitelo nei piatti e completate con foglioline di basilico, scorzette di limone e, a piacere, ancora con qualche rondella di peperoncino.

per un'ora e un quarto. Lo zucchero della frutta si caramellizza e la polpa diventa fondente. Un piccolo gesto affettuoso verso me stesso alla fine di una giornata impegnativa».

Sempre a disegnare abiti?

«Lo faccio da tutta una vita. Iniziai alle elementari. Andavo a scuola dalle suore che chiamarono mia mamma per avvisarla che sui quaderni disegnavo vestiti da sposa. Lei non si scompose minimamente. Da allora non ho più smesso. Mi sono laureato in Architettura per rimanere nel mondo del disegno ma, a parte questa casa, quella al mare (dove ho una cucina doppia e lo spazio non manca) e il mio atelier, non ho progettato altro. A mattoni e piastrelle preferisco il mikado (*una seta molto preziosa di origine giapponese*, ndr)».

Il mikado per le spose. Nella sua cucina, invece, che cosa non deve mancare mai?

«Il peperoncino. Lo metto dappertutto, perché mi piace e perché sono un po' superstizioso. Anche in atelier ne troverà in abbondanza. Ma sono in buona compagnia: una cliente speciale mi chiese di disegnarle un secondo abito da sposa tutto ricamato con... peperoncini».

E che cosa beve con tutte queste portate piccanti?

«Bollicine. Ma non dico di no ogni tanto a un Martini cocktail. Io sorseggio il drink e Leo mangia l'oliva». Un vero gatto da compagnia. ■

4 ingredienti extra

GATTI

Sono due quelli che vivono nella casa milanese di Riva, Leo e Giulietta. Più diffidente di Leo, Giulietta ama stare nei vasi del terrazzo, mimetizzata tra rigogliosi cespugli.

PEPERONCINO

Presenza irrinunciabile: per dare un twist ai piatti e per un filo di scaramanzia. Si trova anche in salotto, appeso alle cornici dei quadri.

CARTA E MATITA

I suoi abiti da sposa hanno sempre un tocco fiabesco, il ricciolo e le linee curve li identificano da sempre. Spumeggianti ed eleganti come coppe di Champagne, sono realizzati partendo da bozzetti, che lo stilista disegna a mano libera.

ARIA DI MARE

È nella casa in Costa Azzurra che Antonio Riva si dedica particolarmente alla cucina. Fa la spesa al mercato e condivide con gli amici i momenti della preparazione. Con i ritmi della vacanza tutto è più piacevole.

TAPPO A CORONA BEVUTA DA RE

Chiusure alternative, nuove tecnologie e ultime tendenze stanno rottamando alcune tradizionali cerimonie del vino. A cominciare da sughero e cavatappi

di ALDO FIORDELLI

«CROWN CORK»

È il nome storico del tappo a corona, brevettato negli Stati Uniti nel 1892. Di solito si usa solo in una fase intermedia di cantina, per gli spumanti. L'interesse e la moda dei vini naturali però lo stanno rilanciando per i pet-nat: l'acronimo sta per *pétillante naturelle*, dal francese, **naturalmente gassato**. Sono i vini posti a rifermentare in bottiglia e immessi sul mercato con il loro fondo fatto di lieviti. Per berli limpidi bisognerebbe tenere la bottiglia a testa in giù e stapparla *à la volée*. Forse è l'unico caso in cui la sciabolata abbia tecnicamente un senso (altrimenti è solo pericolosa). In alternativa potreste aprire il pet-nat tenendo il collo della bottiglia immerso in un secchiello pieno di acqua e ritirandola subito dopo l'apertura: la pressione delle bollicine spingerà fuori il fondo residuo senza bagnare i commensali come a un gran premio. I pet-nat sono simpatici, festosi, poco costosi e in genere contengono meno solfiti di altri vini.

A VITE

L'alternativa più diffusa al sughero è il tappo a vite o Stelvin. Si tratta di una capsula in alluminio con un'imbottitura di silicone che mantiene il vino giovane e fragrante. Per aprirlo basterà il tric della torsione opposta di tappo e bottiglia. Nella chiusura col sughero all'interno della bottiglia viene compresso ossigeno che, col tempo, farà evolvere il vino. Con lo **Stelvin**, invece, si riesce a «fare il vuoto» lasciando il contenuto completamente al riparo dall'ossigeno. Il risultato è ottimo per i vini da bere subito, bianchi freschi o rosati, da aprire senza preoccuparsi del vetusto tirabusciò. Se però la bottiglia si dimentica in cantina, il rischio è poi sentire nel vino un odore di «ridotto», cioè di chiuso, come di una casa al mare o di una vecchia madia che non si apre da un bel po'.

DI VETRO

Siete partiti per una gita fuori porta e al momento di bagnare il picnic con un bicchiere gagliardo scoprite di aver scordato il cavatappi. Per stappare una bottiglia tradizionale, alternative a una camminata alla fattoria più vicina o al coltellino svizzero rimasto in auto non ce ne sono. Però, se è chiusa con un tappo di vetro basterà un clic della guarnizione di silicone e cin cin a tutti. Sigilla ermeticamente i vini da bere giovani come lo Stelvin. È elegante, ma è più costoso e meno pratico, perciò si usa raramente.

QUESTI TRE LI APRO COSÌ

Sollevo Tappo a corona per tenere a bada la vivacità del Pestifero di Tenuta di Tavignano. Bianco frizzante, sa di agrumi ed erbe, è poco alcolico e molto dissetante. Per le scampagnate.

Sfilo Il Gewürztraminer di Cantina Tramin è un vino floreale e disinvolto che si beve con facilità. Il tappo di vetro lo mantiene fragrante e si addice alla sua eleganza.

Svito Il primo in Italia a sposare lo Stelvin è stato Jermann. Anche per preservare la freschezza erbacea e il sapore setoso e asprigno del suo iconico Vintage Tunina.

FOTO AG. ISTOCKPHOTO

ENERGIA

Vogliamo che il nostro modo di mangiare sia sempre più etico e sano. Per questo noi de La Cucina Italiana ci ispiriamo alla tradizione, sperimentiamo nuove tecniche di cottura e di conservazione, scegliamo ingredienti sostenibili, riduciamo gli sprechi – di tempo, di materie prime, di energia. Lavoriamo rispettando l'ambiente, gli alimenti e la salute. Il nostro è un impegno fatto di attenzioni quotidiane, come preservare le proprietà nutritive grazie alla cottura a vapore o utilizzare ogni parte di frutta e verdura, comprese le foglie spinose di un carciofo! Lo facciamo da 90 anni. Oggi anche a fianco di Edison, che l'energia la crea da oltre 135 anni, e vuole insegnarci a consumarla meno e meglio, per il futuro del pianeta e delle generazioni che verranno. Scoprite con noi come con piccoli gesti, si può davvero cambiare il mondo.

RAVIOLI DI GAMBERI AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone
***24** code di gamberi rossi sgusciate e pulite*
***6** spicchi di scalogno pelati – 4 carciofi*
melissa – olio extravergine di oliva
limone – sale – pepe
Per la pasta
***150 g** semola rimacinata di grano duro*
***100 g** farina 00 – olio extravergine di oliva*

Impastate la semola e la farina con 120 g di acqua e 1 cucchiaio di olio fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Lasciatela riposare per 30 minuti.
Stendete la pasta in 2 sfoglie spesse 1 mm. Su una di esse distribuite i gamberi, ben distanziati, e coprite con la seconda sfoglia, facendola aderire bene. Ritagliate 24 ravioli con un tagliapasta di 6 cm di diametro.
Pulite intanto i carciofi e tagliateli a spicchi; conservate tutti i gambi e le foglie di uno di essi.
Versate in una casseruola l'acqua necessaria per la cottura a vapore e unite i gambi e le foglie di scarto dei carciofi.
Inserite un primo cestello, foderato con carta da forno bucherellata, accomodatevi i carciofi a spicchi e gli scalogni, chiudete con il coperchio e cuocete per 8-10 minuti.
Sovrapponete quindi a quello dei carciofi un secondo cestello, sempre foderato con carta da forno, bucherellata; sistematevi i ravioli e cuoceteli per 3 minuti.
Distribuite il brodo di carciofi creatosi nel fondo della casseruola in quattro piatti, aggiungete i ravioli, i carciofi, gli scalogni e condite con sale, olio, pepe, scorza di limone e foglie di melissa.

POSITIVA

INSALATA DI ASPARAGI CRUDI E SALMONE

Ingredienti per 4 persone
***800 g** asparagi bianchi grandi (circa 12)*
***400 g** tranci di salmone*
zucchero semolato
semi di finocchietto selvatico
olio extravergine di oliva
sale – pepe – fiori edibili

Preparate prima di tutto il salmone: mescolate, in un piatto, 1 cucchiaio di sale, 1 di zucchero e 1 cucchiaino di semi di finocchietto.
Impanate in questo mix i tranci di salmone, poneteli in una pirofila, copriteli e fateli marinare in frigo per almeno 2 ore.
Lavate gli asparagi e mondateli eliminando le basi coriacee. Pelate i gambi con il pelapatate.
Affettate gli asparagi nel senso della lunghezza con una mandolina o il pelapatate, per ottenere dei nastri.
Ponete al centro di un piatto piano un tagliapasta, e disponete i nastri di asparagi arrotolati uno a uno, come nella foto, fino a riempire lo spazio. Ripetete negli altri 3 piatti.
Foderate il fondo di un cestino per la cottura a vapore con carta forno, foratela con una forchetta e accomodatevi il salmone, tagliato in tranci di 3 cm. Coprite e cuocete per 4-5 minuti.
Distribuite il salmone nei quattro piatti, sopra gli asparagi.
Condite con olio, sale, pepe, decorate con fiori di glicine e servite subito.

Laura Schiatti, brand manager di Ikea, rivede la classica pastasciutta con un tocco di fantasia. E un'apparecchiatura dal «design accessibile»

di SARA TIENI
foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA

INCONTRO ITALIA SVEZIA

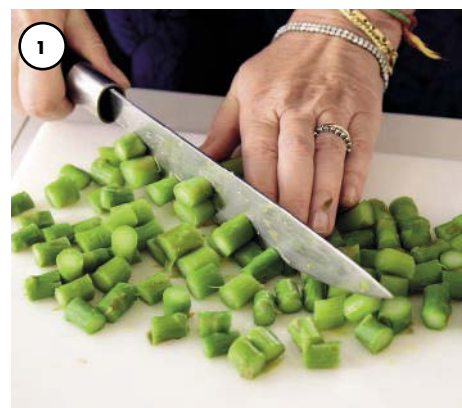
«Questa ricetta? Nessuna tradizione: me la sono inventata. Mangio poco la carne, anche se sono emiliana e se so preparare perfettamente il ragù, ma adoro la pasta e le verdure». Regala subito un assaggio della sua creatività Laura Schiatti, Country Marketing Manager Italia del colosso svedese Ikea (75 anni di storia, 340 negozi in 28 Paesi per 783 milioni di visitatori l'anno), ospite nelle nostre cucine di redazione per un giorno da cuoca.

Sarà che lavora con il brand del «design accessibile» più famoso al mondo, sarà perché spesso è in giro e sperimenta sapori e culture, Laura rivela una vena pragmatico-artistica da vera casalinga 2.0. «Quando torno a casa **non rinuncio a cucinare**», precisa. «Sono famosa tra gli amici per la mousse al tonno, limone e burro, ma anche per il mio cocktail Margarita. Da mia madre ho invece imparato a stendere la pasta a mano e a fare i tortelli di zucca, secondo una ricetta cinquecentesca».

Ci racconta, divertita, che il problema di Ikea è che «la gente, la sera, talvolta non vuole andarsene. In molti provano materassi, alcuni si addormentano nonostante la confusione. Qualcuno ha tentato anche di fermarsi nei negozi durante la notte...». Il merito sembra che sia dello stile (troppo) accogliente con cui gli espositori ricreano il più confortevole dei mondi anche in pochi metri quadrati.

Per chi invece vuole trattenersi in negozio (senza pericolo di essere mandato via) ci sono i ristoranti dell'azienda, dove si organizzano anche feste per bambini. «Il cibo è una parte importantissima per noi. Per questo, accanto al classico menu svedese, abbiamo pensato di proporre i piatti delle tradizioni regionali di ciascun Paese». Accanto alle celebri polpette di carne, ci sono poi novità per vegetariani, come l'hot-dog vegano e un gelato alla fragola tutto vegetale che uscirà quest'estate. Negli Ikea Bistro infine, dopo le casse, si può ormai acquistare di tutto, dai libri di cucina ai crostacei surgelati».

L'approccio è sempre democratico: oggetti dalla bellezza quotidiana che possano entrare nelle case di ognuno di noi». Come *Billy*, la libreria che in 40 anni non è mai uscita dal (mitico) catalogo che, a sua volta, sarà sempre più digitale e meno cartaceo per rispettare l'ambiente. L'ultima campagna dell'azienda «Più ordine, più vita», ci spiega Laura, è stata realizzata con la giapponese Marie Kondo, divenuta famosissima col metodo KonMari per riordinare e con i suoi bestseller sul tema. «Ma niente dictat, cerchiamo solo di fornire gli strumenti per dedicarsi, ogni giorno, a ciò che più si ama». ■

1

Piatto rosa esagonale *Formidabel*, piatto celeste *Besegra*, bicchieri e canovacci *Sommar 2019*, tutto **Ikea**.

Penne con asparagi, burro e mandorle

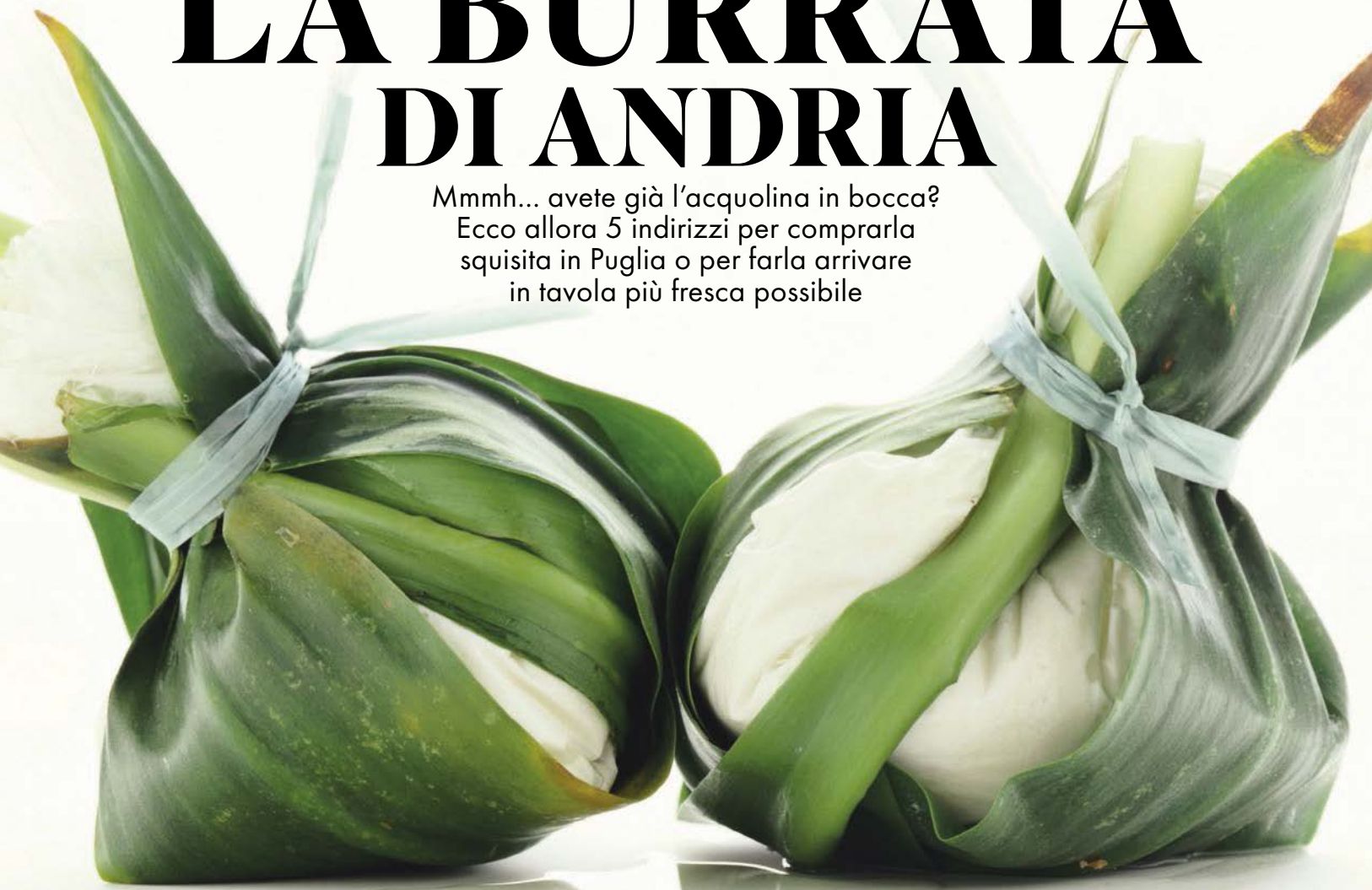
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

850 g asparagi
350 g mezze penne rigate
70 g mandorle a lamelle
30 g burro
maggiorana – sale

Pulite gli asparagi rimuovendo la scorza fibrosa con un pelapatate. **Scottateli** per 4-5 minuti in acqua bollente. Raffreddateli in acqua e ghiaccio, poi tagliate i fusti a rocchetti (1), tenendo le punte intere.
Fondete il burro in un'ampia padella; unitevi le mandorle (2), saltatele per 30 secondi, quindi unite i rocchetti di asparagi e maggiorana tritata (3).
Lessate le penne, scolatele al dente e unitele in padella con il condimento. Saltate tutto per 1-2 minuti, unendo, se serve, qualche cucchiaio di acqua di cottura. Aggiungete, infine, le punte.
Servite la pasta caldissima, completando a piacere con parmigiano grattugiato.

LA BURRATA DI ANDRIA

Mmmh... avete già l'acquolina in bocca? Ecco allora 5 indirizzi per comprarla squisita in Puglia o per farla arrivare in tavola più fresca possibile

NATA SOTTO LA NEVE

Nel 1956, ad Andria, a causa di una grande nevicata, Lorenzo Bianchino non poteva consegnare ai casari il latte appena munto. Per non sprecarlo creò dei sacchetti di mozzarella e li riempì con pasta filata e panna fresca. Nacque così la burrata, oggi prodotto tipico di tutta la Puglia, Igp dal 2016. Si mangia a temperatura ambiente.

CASEIFICIO ASSELITI & DE FATO
ANDRIA (BT)
La signora Grazia è un'integralista della burrata: «La devi mangiare qui, appena fatta. Punto!». Non la spedisce nemmeno a Bari. Dicono che la sua sia tra le migliori del mondo. Fa parte del Consorzio della Burrata di Andria Igp. *Via Antonio da Villa 8*

CASEIFICIO DICECCA
ALTAMURA (BA)
Vito, tutto tatuaggi e surf, è un affinatore nato. Con i suoi quattro fratelli gestisce il caseificio di famiglia: «Usiamo solo latte di mucche e allevatori felici: costa di più ma è top». Nel negozio, sempre aperto dalle 5 alle 22, espongono oltre 300 formaggi. *Via Bari 26*

IGNALAT
NOCI (BA)
Dopo la laurea in Economia a Milano, Vincenzo Ignazzi ha trasformato il caseificio del padre in azienda da expo, mantenendo alta la qualità. Con la burrata affumicata ha vinto il terzo posto ai World Cheese Awards di Londra. I suoi formaggi si trovano anche da Eataly. *Via Giuseppe di Vittorio 13*

MADE IN MASSERIA
MADEINMASSERIA.IT
Un e-commerce di prodotti di Puglia e Basilicata, perlopiù biologici, di piccoli e medi produttori. La burrata appena fatta viene spedita in tutta Italia: in 24, massimo 36 ore arriva a casa.

STELLA DICECCA
ALTAMURA (BA)
Angelantonio Tafuno e mamma Stella, figlia d'arte, fanno la burrata solo con il latte delle Murge. E la vendono nella bottega del centro storico del paese. Squisito anche il burro di Podolica, razionato: ne fanno solamente 20 chili al mese. *Piazza Giacomo Matteotti 11*

FRIULANO PER VOCAZIONE

Nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, Torre Rosazza è custode di un territorio meraviglioso, che dona vini eleganti e di grande tipicità. Con le uve di Tocai Italico, il vitigno autoctono più diffuso della regione, l'azienda produce un ottimo Friulano, bianco che profuma di gelsomino e di pera; ha una struttura importante, una grande persistenza e un sapore fresco e minerale. Piacevolissimo per un aperitivo con formaggi freschi e prosciutto di San Daniele, è un grande amico della tavola, da abbinare con primi piatti, ricette vegetariane, frittate e pesce. Tra i suoi piatti preferiti ci sono le uova con gli asparagi. ***torrerosazza.com***

CANNELLONI DI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone
***500 g** farina – **250 g** formaggio grana grattugiato*
***250 g** ricotta – **250 g** brodo vegetale – **200 g** spinaci*
***150 g** farina di mais – **1** mazzo di asparagi verdi*
***2** uova – **2** tuorli – olio extravergine di oliva – sale – pepe*

Lavate gli spinaci e sbollentateli per 1 minuto in acqua salata. Raffreddateli in acqua e ghiaccio, quindi scolateli, strizzateli e tritateli.
Impastate la farina con le uova e i tuorli; aggiungete 1 cucchiaio di olio e un pizzico di sale; unite all'impasto anche gli spinaci amalgamandoli bene, quindi lasciatelo riposare coperto per 1 ora in frigorifero.
Cuocete la farina di mais in 700 g di acqua, mescolando per 30 minuti, finché non otterrete una polenta.
Stendetela in uno strato sottile su una placca rivestita con carta da forno e infornatela a 180 °C per 30 minuti, finché non diventerà una cialda croccante.
Cuocete gli asparagi in acqua bollente salata per 3-4 minuti. Scolateli e frullatene la metà con la ricotta, un filo di olio, sale e pepe.
Frullate 150 g di grana grattugiato, 250 g di brodo vegetale e 1 cucchiaio di olio, ottenendo una salsa.
Stendete il grana grattugiato rimasto su una placca rivestita di carta da forno, infornate al microonde per 30 secondi alla massima potenza, finché non otterrete una cialda croccante.
Tirate la pasta, ottenendo una sfoglia di 1 mm di spessore. Ricavatevi dei quadrati (5 cm x 5 cm), cuoceteli in acqua bollente salata per 2 minuti; scolateli, asciugateli, farciteli con il composto di asparagi e ricotta e arrotolateli, in modo da formare dei cannelloni.
Adagiateli in una pirofila, guarnite con gli asparagi rimasti e infornate a 180 °C per 5 minuti. Serviteli con la salsa al grana e le cialde croccanti di formaggio e polenta.

Simon Thun, 29 anni, con la moglie Bettina nel soggiorno del palazzo di Bolzano, davanti allo scrittoio della nonna Lene, la contessa Thun che nel 1950 avviò l'attività di famiglia.

TUTTI ABBIAMO UN ANGELO

Simon Thun ci apre le porte di casa e lo scrigno dei ricordi. Quelli fantastici e tondeggianti di nonna Lene che con la tenerezza ha fondato un'impresa

di **SARA TIENI**, foto **JACOPO SALVI**

Sulla tavola del pranzo, piccoli vasi in ceramica ideati o collezionati dalla contessa Lene. A sinistra, alcuni prototipi dei celebri angioletti sulla scrivania di Lene Thun.

Ogni più piccolo dettaglio – una collezione di ciottoli di fiume, delle semplici pigne allineate sopra un armadio nell'antico maso a Bolzano – evoca la dolcezza e la fantasia di Lene Thun. In questa casa dalle fondamenta medievali abitò per anni colei che nel 1950, insieme con il marito Otmar, fondò le Officine Ceramiche Thun creando, negli scantinati del vicino Castel Klebenstein, una delle icone del marchio, gli angeli dalle fattezze infantili e tondeggianti che hanno conquistato milioni di persone, valendo alla sua ideatrice il soprannome di «contessa degli angeli». Oggi, quella sua intuizione, fatta di sogni e affetto verso gli altri, è diventata un'azienda che impiega più di 750 persone, conta oltre 1000 negozi nel mondo, per 111 milioni di euro di fatturato. A guidarla ci sono Peter, uno dei figli, e dal 2013 il nipote di Lene, Simon Thun, terza generazione del marchio altoatesino, da poco nominato vicepresidente.

Il suo scrittoio è colmo di schizzi, modelli e bozzetti, foto di famiglia, perfino vasetti di omogeneizzato colmi di tempere. «È rimasto intatto dalla sua scomparsa», racconta Simon, che ci riceve insieme a Bettina, sua moglie da un anno, accanto a una tavola decorata con tanti piccoli vasi di ceramica colorati colmi di fiori, creati o collezionati dalla contessa.

Che ricordo ha della nonna?

«Amava il confronto. Chiedeva a noi nipoti, fin da piccoli, che cosa pensavamo del suo lavoro. Le interessavano, credo, le reazioni spontanee, e autentiche, dei bambini. Con la mia famiglia abitavo al piano di sotto e spesso lei veniva a cenare da noi. Ogni tanto però ci invitava da lei con i cugini. Il menu era →

Gli gnocchetti di Lene

La Griesnocken Suppe è un piatto tipico tirolese. «Semplicissimi gnocchi di semolino in brodo che la nonna ci preparava quando radunava noi nipoti per cene tra cugini a casa sua». Per quattro persone, montate 60 g di burro in spuma con un cucchiaio di legno, quindi unitevi 120 g di semolino e 1 uovo. Regolate di sale e completate con una grattugiata di noce moscata. Fate riposare mezz'ora in frigo quindi, con un cucchiaio bagnato, formate delle quenelle e fatele cuocere per 2-3 minuti in brodo di carne bollente. Servitele con un trito di erba cipollina.

Pischinger Torte

Creata nel 1881 dal celebre pasticciere viennese Oskar Pischinger, è una torta compasta da strati di wafer o cialde, le famose Carlsbader Waffelblätter, farcite con una crema al burro e cioccolato. «Era tra le preferite della nonna Lene», svela Simon. Per la crema, mescolate 125 g di burro a temperatura ambiente con 125 g di cioccolato fuso a bagnomaria e poi unite 125 g di zucchero e infine 2 uova intere più un tuorlo. Fate rassodare leggermente in frigo. Per la glassa fondete 60 g di cioccolato e incorporate 40 g di zucchero a velo e 1 albume. Montate la torta alternando cialde e crema, ricopritela con la glassa e fatela raffreddare.

Come nascono oggi le vostre creazioni?
«C'è un atelier in cui lavorano una ventina di artiste. Una volta bisognava addirittura suonare per entrare. Oggi, come un tempo, si seguono precisi stilemi per ogni personaggio: la forma della bocca, degli occhi, il modo in cui ogni volto ti guarda».
Come sarà la Thun del futuro?
«Il motto è "innovare nella tradizione". Sicuramente sarà un'azienda sempre più green. Un esempio? A ogni nuovo dipendente regaliamo una caraffa in vetro per l'acqua microfiltrata che distribuiamo in azienda. Il mio compito inoltre sarà rendere la Thun ancora più internazionale: dopo l'Europa puntiamo oltreoceano, magari all'Oriente. Dallo scorso anno siamo approdati su Alibaba, il portale di e-commerce cinese».
Qual è il suo pezzo preferito, tra le creazioni di famiglia?
«Forse la tazzina *Caffé al volo*, che al posto del manico ha un'aletta color oro, la nuance preferita della nonna, e una scritta realizzata con la calligrafia di mia madre. Bettina e io l'abbiamo scelta come bomboniera».
La Thun, con 84% di impiegati donne, è un'azienda al femminile.
«Sì, hanno una marcia in più. Per loro abbiamo pensato al servizio di baby-sitting per bimbi dai 4 ai 12 anni, a un asilo nido internazionale e alla maternity leave, per aiutare le mamme nel loro percorso professionale».

«La nonna accompagnava ogni regalo con un suo biglietto, illustrato a mano. Il pensiero vero era quell'attenzione, quel sentimento. Non il regalo in sé»

semplice ma buonissimo: una crema al mascarpone, yogurt, limone grattugiato e cannella o gli gnocchetti di semolino. Non mancavano gli asparagi con la salsa bolzanina e la Pischinger Torte, una torta al cioccolato davvero golosa che oggi prepara anche mia madre».
È vero che suo padre ispirò il primo angioletto?
«Sì, da piccolo, mentre dormiva, con le sue guance paffute, ispirò Valery, l'angelo laudante, una delle icone che ci hanno resi famosi, come l'orsetto Teddy e l'elefantino. Lene in generale adorava i bambini. A lei abbiamo intitolato anche una fondazione che sostiene i reparti di oncologia pediatrica degli ospedali attraverso la ceramico-terapia: con alcuni medici abbiamo scoperto che, attraverso la manipolazione e la creazione di un oggetto, si può aiutare a lenire un po' il dolore dei bambini».

Simon Thun fa merenda al sole con la moglie Bettina.

Perché le vostre creazioni piacciono così tanto?
«È il messaggio che portano, non l'oggetto in sé che ha valore. Per questo si amano molto o per niente. I nostri clienti sono accomunati dall'amore per certi valori, tanto che abbiamo dedicato un club a cui hanno aderito in 150mila».
In un anno e mezzo avete aperto quattro Thun Caffé. Puntate alla ristorazione?
«Sono luoghi pensati per chi ama il nostro mondo, dove soffermarsi per un dolce oltre che per lo shopping. Nel nostro futuro comunque sì, c'è anche la ristorazione. Diciamo che stiamo studiando».
Lei come se la cava ai fornelli?
«Bene (*ride*, ndr), basta che non sia un impegno quotidiano. Con gli amici ogni tanto organizziamo la serata per gli uomini. In realtà si tratta di una cena dove i maschi cucinano per le donne presenti. Loro assaggiano e giudicano». ■

L'ORO BIANCO DEI MONTI

In piccoli masi altoatesini di alta quota, selezionati con rigorosi criteri, inizia la filiera della mozzarella a marchio Qualità Alto Adige/ Südtirol. Qui i contadini allevano le vacche in modo naturale, libere di pascolare in estate sui prati all'aria incontaminata delle Alpi. Con il loro latte, così buono e genuino da essere definito oro bianco, viene preparato il più amato dei latticini, nel rispetto di una filiera interamente certificata senza Ogm, dal foraggio, alla mungitura, fino alla lavorazione finale. Il latte 100% Alto Adige, ritirato ogni mattina appena munto, viene lavorato subito, con delicatezza, per lasciarne intatte la fragranza e le proprietà nutritive.

Il risultato è una mozzarella morbida e dal gusto intenso, nei formati rotondo, a mozzarelline e a panetto, ideale per la pizza. Anche light, senza lattosio, biologica e nella versione dal sapore ancora più autentico, con Latte Fieno, proveniente da mucche alimentate esclusivamente con fieno, erba fresca e cereali. I mangimi fermentati, come gli insilati, sono severamente proibiti.

IL MARCHIO DELLA QUALITÀ GARANTITA

Il marchio Qualità Alto Adige/Südtirol è sinonimo di:

- Provenienza del latte solo da aziende agricole montane altoatesine
- Controlli di qualità dalla mungitura a tutte le fasi di lavorazione
- Alimentazione 100% naturale del bestiame, no OGM
- Benessere e salute animale

Mozzarella di Latte Fieno Brimi nasce dal latte purissimo delle nostre mucche alimentate con erba fresca, fieno e piante di campo. Per un sapore unico e irresistibile.

brimi.it

PRIMA DI CENA BLOODY MARY

Dal 1920 è uno dei pre-dinner più richiesti. Ma può essere geniale anche «il giorno dopo», per sentirsi di nuovo tonici al risveglio da una notte brava

di GIOVANNI ANGELUCCI

Ricetta base

9 cl succo di pomodoro
4,5 cl vodka
1 cl succo di limone oppure di lime (meno acido)
1 cl Worcestershire sauce
Tabasco
sale di sedano – pepe

Riempite di ghiaccio un mixing glass (meglio se raffreddato in freezer). **Versatevi** tutti gli ingredienti, lasciando per ultimi sale, pepe e Tabasco (qualche goccia), in modo da controllare la speziatura. **Mescolate** per 10 secondi per non annacquare il drink. **Servite** con ghiaccio o senza. **Bordate** il bicchiere con un mix di sale di sedano e pepe. **Completate** a piacere con un gambo di sedano e una fetta di lime.

Con una gradazione alcolica contenuta, è un drink versatile: all'aperitivo con crostini caldi, burro e acciughe; per uno spuntino estivo con verdure in pinzimonio, formaggi stagionati e toast all'avocado. Durante un brunch con omelette e insalata caprese.

Agostino Galli è il bar manager del Lacerba QUISIBEVE di Milano. Di poche parole, amante della poesia e della musica, si concentra sull'empatia oste-ospite.

4 REGOLE VERSO LA PERFEZIONE

secondo Agostino Galli

1. **Acidità** Va dosata con equilibrio, usando lime e limone mai troppo acerbi, la salsa Worcestershire agrodolce (la Lea & Perrins ha una ottima resa) e il Tabasco. Assaggiate tutto prima, compreso il succo di pomodoro, per verificarne l'intensità e non esagerare con le note acide.
2. **Diluizione** Visto che la quantità di alcol è moderata, il cocktail non va mescolato a lungo. Meglio versare gli ingredienti da un contenitore all'altro, dall'alto al basso (throwing).
3. **Effetto velluto** Per mantenerne la giusta densità, il Bloody Mary non va lasciato riposare a lungo.
4. **Spezie** L'aggiunta di un pizzico di curcuma dà intensità al sapore.

con lo spirito giusto

Ketel One
Vodka olandese prodotta dal 1691 nella città di Schiedam, famosa per la sua acqua purissima. Per un Bloody Mary «pulito». *24 euro. diageo.com*

Tito's
Ha una morbidezza che lascia sorpresi. Caratteristici il tocco balsamico, il lieve aroma floreale e il gusto di lievito e cereali. Dà un cocktail più strutturato. *28 euro. compagniadeicaraibi.com*

FOTO AG. 123RF, ARCH. LCI, FEDERICO CAPILLI

MENO È PIÙ

1 – 2 – 3

Diminuite il numero dei componenti principali delle ricette e sentirete come è appagante il sapore della semplicità. **Per 4 persone**

ricette **ALESSANDRO PROCOPIO**
testi **AMBRA GIOVANOLI**
foto **RICCARDO LETTIERI**
styling **BEATRICE PRADA**

1. **400 g fave fresche sgranate** (oppure 1,5 kg fave in baccello)
2. **350 g pasta mista**
3. **50 g bottarga di muggine fresca**

Impegno Facile
Tempo 25 minuti

PER CONDIRE

maggiorana
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Lessate le fave in acqua salata per 1 minuto, quindi scolatele tenendo da parte un mestolino di acqua di cottura; spellatele e frullatene circa ⅔ con 3-4 cucchiai di olio, un pizzico di sale (se necessario) e qualche cucchiaio di acqua di cottura fino a ottenere una salsa densa.
Fate bollire la pasta in acqua salata e scolatela al dente.
Rimuovete la sottile pellicina che ricopre la bottarga, quindi affettatela finemente.
Versate la salsa di fave nei piatti, distribuitevi sopra la pasta e completate con la bottarga, le fave rimaste intere, una macinata di pepe e qualche fogliolina di maggiorana.

1. **350 g patate rosse novelle**
2. **250 g taccole** (piselli mangiatutto)
3. **16-20 scampi interi**

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Senza glutine

PER CONDIRE

limone
erbe aromatiche
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate le patate in piccoli spicchi, senza sbucciarle, e arrostitele in padella con un filo di olio e un pizzico di sale per una decina di minuti. **Lessate** le taccole in acqua bollente salata per 3-4 minuti, poi scolatele e conditele con un filo di olio, un pizzico di sale e qualche goccia di limone. **Sgusciate** 8-10 scampi, quindi tagliate gli altri a metà per la lunghezza: teneteli tesi con una mano e incideteli sul dorso, dalla coda fino alla testa. Rosolateli tutti in padella con un filo di olio e un pizzico di sale per 2-3 minuti, voltandoli su entrambi i lati. **Distribuite** gli scampi nei piatti con le patate arrostite e le taccole; completate con erbe aromatiche a piacere (noi abbiamo usato l'aneto), un pizzico di pepe, scorza grattugiata di limone e qualche mezza rondella.

COLORI CHE FANNO BENE

LA FRUTTA E LA VERDURA DEGLI IPERMERCATI IPER LA GRANDE I ARRIVANO FRESCHISSIME TUTTI I GIORNI. E PER CHI NON HA TEMPO DI SBUCCIARE E TAGLIARE, C'È UN INTERO BANCO DI PROPOSTE PRONTE, DA PORTARE VIA O DA CONSUMARE SUL POSTO

Sentire il profumo di una fragola, toccare un pomodoro, scegliere una zucchina. Ma anche controllare la provenienza e il prezzo. Fare la spesa richiede attenzione, per procurarsi i prodotti migliori ed essere sempre sicuri di ciò che si mangia. Nei diversi punti vendita Iper La grande i, il lavoro di selezione viene curato dai responsabili del reparto ortofrutta, impegnati a garantire materie prime principalmente italiane, provenienti anche da piccoli produttori locali, che ogni giorno forniscono frutta e verdura a filiera corta. All'interno degli ipermercati è presente anche uno spazio dedicato dove personale qualificato lavora gli ingredienti, come in un ristorante, per trasformarli in piatti da portare a casa o da gustare al momento: insalate di tutti i tipi, già pronte in vaschetta o da comporre a piacere, macedonie, frullati e centrifugati. E per gli appassionati della cucina esotica, ci sono anche angoli wok in cui gli ortaggi vengono tagliati e cucinati in grandi padelle in stile orientale. ***www.iper.it***

Grazie al rapporto diretto con i produttori, Iper La grande i può offrire sempre il massimo della freschezza a un prezzo vantaggioso, valorizzando il territorio e rispettando l'ambiente.

C'ERA UNA VOLTA NEL BOSCO

La colazione in famiglia, la riunione nell'orto, le galline allo stato brado. Nel menu di Andrea Campani, il buono di una tenuta millenaria

di **SARA TIENI**
foto **GIACOMO BRETZEL**

Arrivare a Il Borro è come aprire un forziere pieno di colori e profumi selvatici abbaglianti. Il meglio del paesaggio circostante – erbe, frutti, ulivi in fiore – mi avvolge appena imbocco il viale di cipressi all'ingresso di questa tenuta idilliaca, 700 ettari nel cuore della **Toscana** a San Giustino Valdarno, nel Valdarno di Sopra, un bacino naturale disegnato all'orizzonte dai monti del Chianti. Ex riserva di caccia dei Savoia, oggi di proprietà della famiglia Ferragamo, ha un fascino aristocratico e agreste, non privo di sorprese. Attraversando in jeep il bosco capita di vedere delle vacche di razza chianina pascolare placide. «È la collezione del signor Ferruccio (*Ferragamo*, ndr)», mi dicono, «ma non sono destinate a nessun macello, sia chiaro. Al limite muoiono di vecchiaia».

D'altronde qui la vita scorre lenta, come ai tempi della fondazione del **borgo medievale** (datato 1039), oggi convertito in un suggestivo Relais & Châteaux, al centro di un'azienda agricola all'avanguardia. Dal 2015 Il Borro è totalmente biologico e impegnato per l'ecosostenibile, con 40 ettari coltivati a uliveti e 90 a vigneti, 180 a foraggi, 2 a orto biologico (curato da Vittoria Ferragamo, figlia di Ferruccio); il resto è selvaggio o, come si dice tra tecnici, a «silvicoltura», per mantenere le biodiversità.

Tutto questo splendore paesaggistico si trasforma e ricompare nei menu di Andrea Campani in pietanze semplici e deliziose, a iniziare dai suoi «Spaghetti ai pomodori». Sorriso dolce, stretta di mano vigorosa, avvezzo a lavorare la terra oltre a stare ai fornelli, Andrea, originario della vicina Montevarchi, è dal 2013 l'executive chef dei ristoranti del Borro: Osteria del Borro e Il Borro

Tuscan Bistro (quest'ultimo aperto anche a Firenze e Dubai). Lo incontriamo di prima mattina, ovviamente in cucina, mentre organizza il lavoro dei suoi ragazzi, disegna impiattamenti su un taccuino e stira grissini per il pranzo. Poco dopo è nel suo orto-giardino, a cui si accede direttamente varcando la soglia, a cogliere fiori di zucca con Giorgio, braccio destro e sous chef di una brigata di undici persone.

Come inizia la sua giornata?

«Proprio qui: ho questa fissa di mettere l'orto nel piatto. Lavoro quotidianamente con un agronomo per ottenere il meglio. Ogni verdura ha la sua stagionalità e ogni piatto una sua stagione. A luglio ci saranno le melanzane perline, piccole e dolcissime, a ottobre i pomodori verdi fritti, fatti con un certo tipo di pomodoro che, con i primi freddi, non matura più...».

Nel tempo libero che cosa fa?

«Vado per i boschi. So riconoscere i porcini delle varie montagne della zona dal colore e dall'intensità del profumo. →

Dall'alto, in senso orario, Andrea Campani, cuoco della tenuta Il Borro, e il suo sous chef Giorgio nell'orto biologico accanto alle cucine. Il piatto «Una passeggiata nel bosco con verdure e farro croccante». Il dehors de Il Borro Tuscan Bistro, il ristorante informale della tenuta. Lo chef durante una pausa con un collega nella cantina dell'Osteria del Borro. Nella pagina accanto, Andrea Campani.

Sopra, Andrea Campani con la sua fornitrice di polli ruspanti del Valdarno, l'allevatrice Laura Peri. A sinistra, «Anatra in porchetta, glassata con riduzione di vin Santo», uno dei classici del cuoco in menu all'Osteria del Borro. In basso, un rito della famiglia Campani: Andrea fa colazione con la moglie Lucia e i figli Emma, 10 anni, e Pietro, 6.

«Ultimamente ho una fissazione per i pomodori: vedere quante cose si possono realizzare con un unico ingrediente mi lascia senza parole»

Quando posso mi godo un'abbondante colazione con mia moglie Lucia e i miei bimbi, Emma e Pietro. Preparo il pane con loro o la focaccia. Spesso mi vengono a trovare. La famiglia è la mia forza».

Quando è iniziata l'avventura con Ferruccio e Salvatore Ferragamo?

«Gestivo un'osteria in zona, a Loro Ciuffenna, e compravo il vino della tenuta. Iniziarono a chiamarmi per qualche collaborazione, poi arrivò il primo colloquio con Ferruccio e Salvatore: bastò un quarto d'ora per intenderci. Abbiamo aperto nel 2013 e non ci siamo più fermati».

Cosa non può mancare nei suoi menu?

«Le erbe spontanee come le carote selvatiche, il soncino, il finocchietto. Anche i legumi sono importanti. Siamo famosi per il fagiolo zolfino, tenero e carnoso, bello anche da vedersi e per i ceci piccini del Pratomagno. Ma la carta prevede anche classici del territorio come la Nana coi rocchini, un'anatra in umido con polpettine di sedano che noi però abbiamo alleggerito».

Nel suo lavoro non si stacca mai: che cosa le piace di più in quello che fa?

«La passione di chi mi circonda. Come quella di Laura Peri, un'allevatrice della zona che ci fornisce di fagiani, piccioni, anatre e faraone, ma soprattutto del pollo bianco del Valdarno. È una razza che ha bisogno di correre, per cui, appena i pulcini sono svezzati, vengono lasciati liberi nei boschi. Alle sue carni ho dedicato una terrina con crema di peperoni e aglio».

Chi viene qui?

«Chi cerca autenticità. Con gli ospiti che lo desiderano vado a Montevarchi, a un mercato che raccoglie tutti i produttori della zona. Ognuno mette il proprio prodotto, la propria faccia e la propria fatica. Lo chiamiamo lo "shopping con lo chef". Tra le novità c'è una grande *chef's table*: un tavolo da otto persone in una saletta privata per il quale possiamo studiare un menu ad hoc e mettere a disposizione un sommelier. E visto che ci piace la trasparenza, abbiamo inaugurato anche una grande cucina a vista che sembra un teatro. Così condividiamo con gli ospiti tutto quello che succede».

Sarà stata dura all'inizio.

«Un po', bisogna coordinarsi bene. Ma adesso i ragazzi si divertono. In fondo noi uomini siamo vanitosi. In ogni caso, quando si litiga si va a sbollire nella cantina del ristorante. È il nostro pensatoio. Lì ci si calma e ci si incanta». ■

COLAZIONE SUPER

È una buona abitudine che arriva dal mondo anglosassone cominciare la giornata con il porridge, una zuppa dolce di cereali, arricchita con frutta, yogurt, noci e altri semi. Il più apprezzato è quello a base di avena, nutriente e facile da preparare. Per una porzione, basta far bollire in una tazza di latte (o di acqua) tre o quattro cucchiai di fiocchi di avena Germinal Bio, biologici, ricchi di proteine e di beta-glucani, fibre benefiche per l'intestino e per il controllo del colesterolo; dopo cinque-dieci minuti, a seconda della consistenza preferita, si aggiungono un cucchiaino di zucchero o di miele, mele a pezzetti, scaglie di cocco e mandorle: la colazione è pronta! Grazie al loro sapore delicato i fiocchi di avena Germinal Bio sono ottimi da aggiungere così come sono, nello yogurt, nel latte e nelle minestre. Per un muesli fatto in casa basta mescolarli con frutta secca a pezzetti e uvetta, mentre frullandoli si può ottenere una farina alternativa per arricchire gli impasti di biscotti, torte e plum cake.

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 135**

testi
AMBRA GIOVANOLI
VALENTINA VERCELLI
foto
RICCARDO LETTIERI
styling
BEATRICE PRADA

ricettario *di maggio*

Chi c'è nella nostra cucina

DAVIDE BROVELLI
Figlio d'arte, anzi bisnipote, perché la sua famiglia lavora nella ristorazione da 180 anni. Ha uno stile raffinato e gentile, e in cucina predilige gli ingredienti del Lago Maggiore, su cui si affaccia il suo ristorante, il Sole di Ranco, circondato da un giardino che adesso è un paradiso di fiori e di erbe aromatiche.

NICOLA CAVALLARO
Laurea in Economia, e poi scuola di cucina a Le Cordon Bleu di Londra e gavetta all'estero. Oggi è il cuoco di Un posto a Milano, all'interno di Cascina Cuccagna. I suoi motti: «chilometro vero» (seleziona le materie, tutte bio, da cascine fuori città) e «filiera colta» (conosce di persona tutti i suoi fornitori).

JOËLLE NÉDERLANTS
È la responsabile, anzi l'anima della nostra cucina di redazione, e mano destra dei cuochi ospiti. Specialista di cioccolato (è belga), studia novità e tradizioni della pasticceria e le ricrea con fantasia nei dolci del ricettario. Da provare la sua crostata con la crema alle fragole e i facilissimi biscotti al cocco.

GIOVANNI ROTA
Dopo gli studi alberghieri si è formato in tutti gli ambiti della ristorazione maturando un'esperienza ampia e profonda. Tecnico preciso e mente riflessiva, è professore di istituto alberghiero, maestro della nostra Scuola e ha aperto da poco un'impresa di banchettistica. È un poeta del risotto.

Piattini bianchi con bordo sagomato **Alessi**, piattino e ciotolina bianchi **Rosenthal**, piatti con decoro floreale **Untitled Homeware**, posate **Mepra**, fondo di tessuto **Silva**.

Gallette di fagioli e barbabietola con salsa di sesamo

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g barbabietole lessate e pelate
200 g fagioli bianchi di Spagna lessati
200 g patate
30 g tahina (crema di sesamo)
pangrattato
limone – semi di sesamo
olio extravergine di oliva
sale

Lessate le patate per circa 30-40 minuti dal bollore.
Frullate i fagioli con le barbabietole.
Mescolate, a mano o con il mixer a immersione, la tahina con il succo di ½ limone, un pizzico di sale, 30 g di olio e 20 g di acqua ricavando una salsa.
Scolate le patate, pelatele, schiacciatele con lo schiacciapatate e mescolatele con il purè di barbabietola, un pizzico di sale e 120-150 g di pangrattato: regolate la quantità per rendere il composto abbastanza sodo da poterlo modellare con le mani.
Formate 8 grandi polpette, appiattitele ai poli per creare delle gallette; passatele nei semi di sesamo e scaldatele in forno a 180 °C per una decina di minuti.
Servitele con la salsa di sesamo e misticanza a piacere.

Con il composto ai legumi potete preparare quattro burger per imbottire dei panini; completati con la salsa, foglie di lattuga e verdure crude a fettine, saranno un pranzo gustoso, completo e leggero.

Vassoio ovale della torta salata **Tognana**. Piatto decorato della gallinella **Seletti**, ciotolina delle cipolle **Alessi**. Fondi di tessuto **Silva**.

Torta con piselli e primo sale

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA
- 150 g **farina**
- 75 g **burro salato**
- 10 g **Grana Padano Dop grattugiato**

PER IL RIPIENO
- 250 g **piselli freschi sgranati**
- 200 g **formaggio primo sale**
- 150 g **latte**
- 100 g **panna fresca**
- 100 g **porro**
- 4 **carote mignon**
- 2 **uova**
- 1 **cespo di indivia belga**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

PER LA PASTA
Intridete la farina con il burro a pezzetti e il formaggio, finché non otterrete un composto sabbioso; impastatelo con 40 g di acqua, modellate la pasta a palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora.
Stendetela poi in una sfoglia sottilissima, a 1-2 mm di spessore.
Foderate uno stampo rettangolare (27x11 cm) con carta da forno, rivestitelo con la sfoglia e rifilate la pasta debordante.
PER IL RIPIENO
Sbollentate i piselli per 2-3 minuti. Tenetene da parte 50 g e frullate gli altri con le uova, la panna e il latte, regolando di sale.
Tagliate il porro a rondelle e l'indivia a pezzi.
Rosolate il porro in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale per 4-5 minuti, bagnate con un mestolino di acqua e proseguite la cottura per 3 minuti, quindi unite l'indivia e cuocete ancora per 3 minuti.
Dividete il formaggio primo sale in 6 spicchi.
Distribuite sul fondo dello stampo i porri e l'indivia rosolati, versatevi sopra la crema di piselli e guarnite con i piselli tenuti da parte e gli spicchi di formaggio.
Cuocete la torta a 180 °C nel forno con funzione statica per 20 minuti, quindi proseguite la cottura per altri 20 minuti in modalità ventilata.
Mondate le carotine e tagliatele a metà per il lungo; sbollentatele in acqua salata per un paio di minuti, scolatele e arrostitele in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale per circa 3 minuti.
Guarnite la torta con le carotine e servitela, accompagnando a piacere con un'insalata di pomodori ciliegini e foglie di melissa.

Pepite di gallinella allo zafferano

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 350 g **filetti di gallinella**
- 250 g **fave fresche sgusciate**
- 100 g **1 cipolla rossa**
- 100 g **farina**
- 50 g **amido di riso**
- 2 **bustine di zafferano**
- **zucchero di canna**
- **olio extravergine di oliva**
- **olio di arachide – sale – aceto**

Mondate la cipolla, tritatela grossolanamente e marinatela con 1 cucchiaio di zucchero di canna, un pizzico di sale, 3-4 cucchiai di olio di oliva e 3 cucchiai di aceto per 30 minuti.
Sbollentate le fave per un paio di minuti, sbucciatele e frullatele con 4-5 cucchiai di acqua e un filo di olio di oliva, regolando di sale.
Preparate una pastella stemperando l'amido di riso, la farina e lo zafferano in 150 g di acqua.
Tagliate i filetti a bocconcini, passateli nella pastella allo zafferano e friggeteli in abbondante olio di arachide ben caldo per un paio di minuti; scolateli su carta da cucina e salateli.
Serviteli appena fatti con la cipolla marinata e la salsa di fave.

!

Una volta passati nella pastella, i cibi vanno tuffati subito nell'olio bollente. Se li lasciate aspettare, il rivestimento si appesantisce e il fritto sarà meno fragrante.

Vassoio della focaccia **Alessi**, piattini e piatto con decoro floreale dei mazzetti di ortaggi **Rosenthal**. Fondi di tessuto **Silva**.

Focaccia integrale con guanciale e zucchine alla menta

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g zucchine
110 g farina Manitoba tipo 1
100 g farina integrale
30 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
8 fette di guanciale
1 spicchio di aglio
menta
zucchero
lievito di birra secco
olio extravergine di oliva
sale

PER LA FOCACCIA
Mescolate la farina Manitoba, quella integrale e 1 cucchiaio di zucchero.
Sciogliete 5 g di lievito di birra in 150 g di acqua tiepida.
Impastate le farine con l'acqua tiepida, quindi unite 10 g di sale e 15 g di olio, continuando a lavorare, finché non otterrete un composto liscio ed elastico; modellatelo a palla e lasciatelo lievitare in un recipiente coperto in un luogo tiepido per circa 1 ora, finché il volume non sarà raddoppiato.
Ungete una tortiera (ø 25 cm), stendetevi l'impasto e bucherellate la superficie con le dita. Avvolgete la tortiera con la pellicola alimentare e lasciate lievitare ancora per 1 ora.
Mescolate 40 g di acqua con 20 g di olio e distribuite l'emulsione sulla superficie della focaccia.
Cuocete la focaccia nel forno ventilato a 190 °C per 25 minuti circa.
Sfornatela, lasciatela intiepidire e tagliatela in 8 spicchi.
PER IL CONDIMENTO
Mondate le zucchine, tagliatele a mezze rondelle e rosolatele in padella con un filo di olio, un pizzico di sale e lo spicchio di aglio schiacciato con la buccia per 6-7 minuti. Lasciatele intiepidire, tritatele e mescolatele con una decina di foglie di menta sminuzzate, un filo di olio e il parmigiano grattugiato.
Distribuite il trito di zucchine sulla focaccia e completate con il guanciale.

Mazzetti di ortaggi e salsa alla crescenza

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g formaggio crescenza
250 g agretti
250 g 1 zucchina
100 g latte
4 asparagi bianchi
2 cipollotti
cerfoglio tritato
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pelate gli asparagi, cuoceteli in acqua bollente salata per circa 6-7 minuti e raffreddateli in acqua e ghiaccio. Divideteli a metà per il lungo.
Mondate i cipollotti, eliminando la parte verde, le guaine esterne e le barbine. Sbollentateli in acqua salata per 3-4 minuti e tagliateli a metà per il lungo.
Lavate e mondate gli agretti e scottateli in acqua bollente salata per 2-3 minuti.
Tagliate la zucchina a nastri sottilissimi.
Preparate una salsa frullando con un frullatore a immersione la crescenza, 2 cucchiai di cerfoglio tritato, il latte, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
Suddividete le verdure in 4 mazzetti e avvolgetele con un nastro di zucchina.
Disponete i mazzetti nei piatti, conditeli con olio, sale e pepe e serviteli, accompagnandoli con la salsa alla crescenza.

primi

Piatto bianco **Alessi**, piattino di vetro con filo d'oro **Untitled Homeware**, tovagliolo della paella **La DoubleJ**, piatto giallo di vetro **Thalass**, cucchiaio **Mepra**. Fondi di tessuto **Silva**.

Conchiglie, agretti, pomodorini e stracciatella

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g pasta tipo conchiglie
350 g pomodorini ciliegia
250 g stracciatella (ripieno della burrata)
200 g agretti
basilico
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate gli agretti e scottateli in acqua bollente salata per qualche secondo; scolateli e lessate la pasta nella stessa acqua, secondo i tempi riportati sulla confezione.
Disponete i pomodorini interi in una teglia rivestita con carta da forno, conditeli con olio e sale, infornateli a 200 °C per 7-8 minuti, infine pelateli.
Rosolateli quindi con gli agretti in una padella con olio, sale e pepe per 1 minuto.
Scolate la pasta al dente e saltatela per 1 minuto nella padella con i pomodorini e gli agretti, insieme con 1 cucchiaio di stracciatella e una manciatina di foglie di basilico.
Distribuite la pasta nei piatti, completate con la stracciatella rimasta e servite.

Paella con baccelli di primavera

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

400 g riso Vialone nano
300 g fave fresche in baccello
200 g piattoni
200 g piselli freschi sgranati
100 g taccole
50 g fagioli borlotti lessati
50 g fagioli cannellini lessati
50 g ceci lessati
2 bustine di zafferano
1 peperoncino rosso
½ cipolla rossa
paprica – prezzemolo
olio extravergine di oliva
brodo vegetale – sale

Tra i fagioli borlotti scegliete quelli di Lamon, nel Veneto: hanno la buccia sottile, la polpa cremosa e un sapore delicato.

Sgranate le fave.
Mondate i piattoni, eliminandone le estremità, e tagliateli a tocchetti.
Dividete la cipolla in falde.
Aromatizzate 1,5 litri di brodo con lo zafferano.
Ungete con un filo di olio una padella da paella con due manici che possa andare in forno; rosolatevi la cipolla, le fave, i piattoni, le taccole e i piselli; bagnate con 2 mestoli di brodo e cuocete per un paio di minuti; alla fine regolate di sale.
Liberate la padella, ungetela di nuovo con un filo di olio e tostatevi il riso per 1-2 minuti. Unite i legumi verdi e la cipolla, i borlotti, i cannellini, i ceci e il peperoncino; bagnate con il brodo, trasferite la padella in forno e terminate la cottura a 180 °C per 18-20 minuti.
Sfornate la paella di legumi, completate con una spolverata di paprica e una manciatina di foglie di prezzemolo e servite.

Ravioli di magro con salsa di caprino alla menta

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo della pasta
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA
400 g farina
100 g spinaci novelli mondati
3 tuorli – 2 uova
olio extravergine di oliva
sale
PER IL RIPIENO
450 g ricotta
160 g erbette
40 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
menta
sale – pepe
PER IL CONDIMENTO
160 g formaggio fresco di capra
50 g cicoriette
1 spicchio di aglio
burro – latte
menta
sale – pepe

PER LA PASTA
Scottate gli spinaci per 1 minuto in acqua bollente salata, scolateli, strizzateli con cura e frullateli con le uova, i tuorli e un filo di olio. Lavorateli con la farina, finché non otterrete una pasta omogenea; modellatela a palla, copritela con la pellicola e fatela riposare in frigorifero almeno per 1 ora.
Infarinate il piano di lavoro e tirate la pasta, ottenendo una lunga sfoglia rettangolare larga circa 10-12 cm e spessa 1 mm.
PER IL RIPIENO
Asciugate la ricotta posandola su carta da cucina.
Mondate le erbette, sbollentatele per qualche secondo e strizzatele.
Sminuzzate una decina di foglie di menta.
Mescolate la ricotta con il parmigiano grattugiato, le erbette e la menta, regolando di sale e di pepe.
PER IL CONDIMENTO
Amalgamate il formaggio di capra

FARCIRE E CHIUDERE LA PASTA RIPIENA
Distribuite piccole noci di ripieno nella parte superiore della sfoglia, a una distanza di circa 5 cm l'una dall'altra. Spennellate la sfoglia con poca acqua tutto intorno al ripieno (1). Ricoprite le noci di ripieno con la parte inferiore della sfoglia (2) e fatela aderire bene schiacciandola intorno al ripieno per eliminare l'aria (3). Ritagliate i ravioli con una rotella tagliapasta dal bordo dentellato (4).

con 3-4 cucchiai di latte, un pizzico di sale, una macinata di pepe e qualche foglia di menta sminuzzata.
Mondate le cicoriette e appassitele in una padella capiente con una noce di burro, lo spicchio di aglio schiacciato con la buccia e un pizzico di sale per un paio di minuti.
Preparate i ravioli come indicato nelle foto della pagina accanto, in basso.
Cuoceteli in acqua bollente salata, finché non saranno venuti a galla; scolateli e fateli insaporire per 1 minuto nella padella con le cicoriette, mescolando delicatamente.
Servite i ravioli con le cicoriette, foglie di menta e la salsa di caprino.

Fettuccine e scampi su crema di asparagi

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g fettuccine all'uovo fresche
200 g cetrioli
200 g piselli freschi sgranati
120 g spinaci novelli
12 scampi
11 asparagi verdi
1 lime
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Pelate i cetrioli, tenendo da parte le bucce, e tagliateli a tocchetti. Marinateli con 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e il succo di ½ lime per 30 minuti.
Scottate le bucce di cetriolo in acqua bollente salata per qualche secondo; scolatele e, nella stessa acqua, sbollentate i piselli per 2-3 minuti.
Mondate gli asparagi e cuocetene 3 con 1 bicchiere di brodo per 5 minuti; regolate di sale e frullateli, ottenendo una crema.
Tagliate per il lungo gli asparagi rimasti ricavando bastoncini sottili.
Sgusciate gli scampi, eliminate il budellino scuro e rosolateli in una padella, unta con un filo di olio, per 30 secondi; salate e pepate e liberate la padella.
Lessate le fettuccine in abbondante acqua salata, finché non vengono a galla.
Cuocete intanto nella stessa padella degli scampi gli spinaci, gli asparagi a bastoncini, le bucce dei cetrioli con il succo di ½ lime, 2 cucchiai di acqua di cottura delle fettuccine, un pizzico di sale e una macinata di pepe per 2-3 minuti.
Condite le fettuccine con la crema di asparagi, distribuitele nei piatti, completate con gli scampi, tutte le verdure, i piselli, i tocchetti di cetriolo marinato, scorza di lime grattugiata e, a piacere, qualche foglia di melissa.

!

Le verdure usate per il condimento di questa pasta si abbinano bene anche con le capesante: provatele, arrostite per pochi minuti e tagliate a fettine, in alternativa agli scampi.

Piatto turchese e piatto di vetro con decoro dorato **Untitled Homeware**, sottopiatti **Rosenthal**, piattino del lime **Thalass**, forchette **Mepra**. Fondi di tessuto **Silva**.

pesci

Piatti delle seppie **Untitled Homeware**, piatto di vetro della ricciola **Thalass**, sottopiatto **Alessi**, posate **Mepra**. Fondi di tessuto **Silva**.

!

Scegliete seppie nere, non lavate: è un segno che sono fresche. Diffidate invece di quelle troppo bianche, spesso sciacquate per mascherare un profumo non proprio di giornata.

Ricciola e primizie al profumo di limone

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g asparagi verdi
600 g 6 tranci di ricciola
200 g piselli freschi sgranati
limone – lime
maggiorana
olive taggiasche sott'olio
olio extravergine di oliva
sale – pepe bianco

Marinate i tranci di ricciola con 3-4 cucchiai di olio, una macinata di pepe bianco, qualche rametto di maggiorana e la scorza grattugiata di ½ limone per 30 minuti.
Mondate gli asparagi, sbollentateli in acqua salata per 6-7 minuti, quindi scolateli e tagliateli a fettine nel senso della lunghezza.
Sbollentate i piselli in acqua salata per un paio di minuti.
Condite gli asparagi e i piselli con olio e sale.
Rosolate i tranci con la marinata sulla parte della pelle per circa 3 minuti, quindi voltate i tranci e proseguite la cottura per un paio di minuti per lato, regolando di sale. Spegnete e condite con scorza di limone e scorza di lime grattugiate.
Servite i tranci di ricciola con gli asparagi e i piselli, completando con una manciata di olive taggiasche.

Seppie con vellutata di pomodorini gialli

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g pomodori datterini gialli interi in salsa
6 seppie da 150 g cad. già pulite
paprica
germogli
granella di pistacchio
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Ungete bene le seppie e «impanatele» nella paprica.
Rosolatele in una padella ben calda con un filo di olio, cuocendole per un paio di minuti per parte.
Tenete da parte qualche pomodorino come guarnizione e frullate gli altri con la loro salsa e un filo di olio, insaporendo con sale e pepe.
Dividete la vellutata di pomodori nei piatti, adagiatevi sopra le seppie, completate con i germogli e la granella di pistacchio e servite.

Fritto di merluzzo atlantico e ravanelli con maionese verde

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 1 filetto di merluzzo atlantico (cabillaud)
250 g maionese
8 ravanelli – 3 uova
3 peperoncini verdi sott'aceto
2 acciughe sott'olio
capperi sott'aceto – latte
prezzemolo tritato – farina
salsa di soia – pangrattato
olio di arachide – sale

PER IL FRITTO
Mondate i ravanelli e tagliateli a metà.
Sbattete le uova con 10 g di latte e 1 cucchiaio di salsa di soia.
Infarinate il filetto di merluzzo e passatelo prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato; ripetete le operazioni per una seconda volta.
Friggete il merluzzo in abbondante olio di arachide ben caldo per 6-8 minuti.
Passate anche i ravanelli nella farina, nelle uova sbattute e, infine, nel pangrattato e friggeteli nell'olio di arachide per 1 minuto.
PER LA MAIONESE VERDE
Tritate i peperoncini verdi, una manciata di capperi e le acciughe e mescolateli alla maionese, unendo 2 cucchiai di prezzemolo tritato.
Servitela con il merluzzo e ravanelli.

Vassoio della spigola **Tognana**, posate **Mepra**, piatto del merluzzo **Alessi**. Fondi di tessuto **Silva**.

Spigola, asparagi, zucchine e carote al forno

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

900 g 1 spigola pulita
400 g asparagi bianchi
20 pomodori secchi
8 carote novelle
4 zucchine novelle
olive taggiasche snocciolate
brodo vegetale
rucola
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate e tagliate le zucchine e gli asparagi a pezzi grossi; pelate le carote; spezzettate i pomodori secchi.
Adagiate la spigola in una pirofila con le zucchine, gli asparagi, le carote, i pomodori secchi e una manciata di olive taggiasche; condite con olio, sale e pepe, 4-5 mestoli di brodo e ½ bicchiere di vino bianco.
Infornate a 200 °C per 30 minuti circa.
Servite la spigola con le verdure, completando con foglie di rucola.

Non confondete: il merluzzo atlantico è un pesce di grandi dimensioni, con la polpa candida e un sapore fresco ed elegante, mentre in Italia, di solito, per merluzzo s'intende il piccolo e meno pregiato nasello.

verdure

Vassoio della ratatouille **Alessi**, piatto e piattino **Seletti**, piatti del purè **Untitled Homeware,** posate **Mepra**, poggiaposate **MV% Ceramics Design**. Fondi di tessuto **Silva**.

Ratatouille con frutti di cappero e fiori di zucca

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g gambi di sedano
200 g carota
200 g cipolla
200 g zucchina
100 g peperone rosso
100 g peperone giallo
50 g olive taggiasche snocciolate
50 g concentrato di pomodoro
12 frutti di cappero sott'aceto
3 fiori di zucca
vino bianco secco – aglio
timo – origano – basilico
olio extravergine di oliva
sale

Mondate la carota, i gambi di sedano, i peperoni, la cipolla e la zucchina; tagliate tutto, separatamente, a pezzi grossolani.
Rosolate in padella la cipolla con un filo di olio per 2-3 minuti, poi trasferitela in un piatto e nella stessa padella rosolatevi le carote e i peperoni, aggiungendo un altro filo di olio, per circa 5 minuti. Nel frattempo, in un'altra padella capiente, rosolate il sedano con un filo di olio per 4 minuti, poi aggiungete uno spicchio di aglio, intero o tritato, le zucchine e cuocete per altri 2-3 minuti.
Riunite infine nella stessa padella tutte le verdure, aggiungete il concentrato di pomodoro, qualche fogliolina di timo e di origano, un pizzico di sale, ½ bicchiere di vino bianco e proseguite la cottura per 5 minuti.
Togliete la ratatouille dal fuoco, mescolatevi le olive taggiasche, i frutti di cappero sgocciolati e completate con i petali dei fiori di zucca e foglie di basilico spezzettate a mano.

Purè montato all'olio e nastri croccanti

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g patate
50 g brodo vegetale
1 carota
1 cipollotto (parte verde)
1 zucchina
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Lessate le patate per circa 40 minuti dal bollore.
Pelate la carota e tagliatela a nastri con il pelapatate. Tagliate allo stesso modo la zucchina, utilizzando sia la buccia sia la polpa.
Affettate la parte verde del cipollotto, in verticale o in obliquo, ricavando delle listerelle molto sottili.
Preparate due ciotole colme di acqua e ghiaccio: in una raccogliete carote e zucchine e nell'altra il cipollotto. Lasciate riposare le verdure per circa 20 minuti, finché non si arricceranno e diventeranno croccanti.
Pelate le patate, schiacciatele con lo schiacciapatate e montatele con le fruste elettriche, unendovi il brodo, 100 g di olio e un pizzico di sale.
Mescolate in una ciotola le 3 verdure sgocciolate dall'acqua, conditele con un filo di olio, sale, pepe e servitele sopra il purè di patate.

Zuppetta di pomodoro e fragole con mini macedonia

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg pomodori ramati
300 g fragole
250 g 2 cetrioli
100 g pane bianco
1 mela verde
½ peperoncino dolce
limone
menta
olio extravergine di oliva
sale

Sbucciate 1 cetriolo e frullatelo con i pomodori, 250 g di fragole pulite, il pane bianco a pezzetti e un pizzico di sale, ottenendo una zuppetta. Se avete un frullatore potente, aggiungete anche qualche cubetto di ghiaccio: manterrà acceso il colore rosso del pomodoro.

Tagliate a cubetti, senza sbucciarli, la mela e l'altro cetriolo; sminuzzate le fragole rimaste e affettate il peperoncino dolce: mescolate tutto in una ciotolina e condite la mini macedonia con un pizzico di sale, il succo di ½ limone e qualche fogliolina di menta.
Distribuite nei piatti la zuppetta, conditela con un giro di olio e completatela con la mini macedonia, foglie di menta e, a piacere, qualche germoglio.

Vassoio del galletto **Tognana**, posate Carmen Rigolon **CR Posate D'Autore** Embellished with crystals from Swarosky®, piattino e ciotolina della salsa **Vista Alegre**; piatto turchese della zuppetta **Untitled Homeware**, piatto piano **Seletti**, piattino del pane **Alessi**, cucchiaio **Mepra**. Fondi di tessuto **Silva**.

Galletto arrosto all'anice stellato

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Medio
Tempo 2 ore e 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg 2 galletti
200 g passata di pomodoro
1 bicchiere di vino rosso
1 cipolla
1 carota
1 gambo di sedano
alloro
anice stellato
aglio – rosmarino
misticanza
olio extravergine di oliva
sale

Dividete i galletti in pezzi, separando prima le cosce, poi i petti, infine le ali. **Tagliate** le cosce per separarle dalle sovracosce. Raccogliete tutti i pezzi in una ciotola e conditeli con un pizzico di sale, 1 spicchio di aglio, 1 rametto di rosmarino e un filo di olio. Mescolate e lasciate marinare per 30 minuti circa.
Rosolate le carcasse dei galletti in una pentola, a fuoco vivace, con un filo di olio, la cipolla, la carota e il gambo di sedano a tocchi; trascorsi 5-6 minuti sfumate con il vino rosso; poco dopo unite la passata di pomodoro, un pizzico di sale, 1 stella di anice spezzettata, 1 foglia di alloro e 1 litro di acqua. Cuocete per circa 1 ora e 30 minuti, finché il fondo non sarà ridotto della metà, quindi filtratelo →

Piatti di vetro con decoro dorato **Untitled Homeware**, piatti bianchi **Rosenthal**, forchetta **Mepra**. Fondi di tessuto **Silva**.

e proseguite ancora fino a farlo diventare denso.
Rosolate il galletto in padella con un filo di olio: iniziate da cosce e sovracosce, dopo 5 minuti unite le ali e proseguite per 8 minuti, infine aggiungete i petti e cuocete tutto per altri 10-12 minuti.
Servite il galletto con il suo fondo di cottura e la misticanza.

Spiedini di maiale glassati al miele

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 30 minuti di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g lonza di maiale
50 g vino bianco secco
8 foglie di insalata gentile oppure romana
4 pane tipo puccia
2 pomodori
½ peperoncino fresco
salsa di soia non salata
miele di acacia – limone
olio extravergine – sale

Tagliate a cubotti la lonza di maiale, adagiateli in una pirofila e conditeli con 1 cucchiaio di salsa di soia, un pizzico di sale, il vino e 1 cucchiaio di miele: mescolate e lasciate marinare per 30 minuti. Se usate la salsa di soia salata, non aggiungete il sale.
Componete 8 spiedini con i cubetti di lonza e arrostiteli in padella con un filo di olio e un pizzico di sale per 10-12 minuti, coprendoli con il coperchio.
Affettate i pomodori.
Mescolate in una ciotola 2 cucchiai di miele con un pezzettino di peperoncino fresco (dosate la quantità in base al vostro gradimento) e il succo di ½ limone, ottenendo una salsina.
Scaldate il pane in forno per qualche minuto, poi distribuitevi sopra 2 foglie di insalata, 2 spiedini, qualche fetta di pomodoro e completate glassando la carne con un cucchiaio di salsa.
Da sapere La puccia è un pane tipico pugliese, ha forma rotonda e schiacciata, con un diametro di una ventina di centimetri. Di solito si prepara con lo stesso impasto della pizza. Ottima da farcire.

È rimasto qualche spiedino? Conservatelo in frigo e il giorno dopo sfilacciate la polpa, mescolatela con insalata e fettine di mela e condite con una vinaigrette alla senape.

Crostata di fragole

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
250 g farina
140 g burro
80 g zucchero
20 g amaretti secchi
1 uovo
sale
PER IL RIPIENO E LA GUARNIZIONE
400 g fragole
200 g panna fresca
30 g zucchero semolato
5 g gelatina alimentare in fogli
lime
zucchero a velo

PER LA PASTA FROLLA
Mescolate la farina, lo zucchero, gli amaretti ben sbriciolati e un pizzico di sale. Amalgamate il burro freddo tagliato a pezzi, finché non otterrete un composto sabbioso; impastatelo con l'uovo, raccoglietelo a palla, avvolgetelo in una pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero almeno per 1 ora.
Stendete la pasta in una sfoglia spessa circa 4 mm. Rivestite una tortiera (ø 20 cm) e rifilate la pasta debordante. Ricoprite il fondo con carta da forno e distribuitevi sopra qualche manciata di fagioli secchi o le apposite sferette in ceramica per la cottura in bianco.
Infornate a 180 °C per 20-25 minuti, quindi eliminate la carta da forno e i fagioli (o le sferette) e proseguite la cottura per circa 9 minuti.
PER IL RIPIENO
Mondate 150 g di fragole, tagliatele a pezzi e cuocetele in un pentolino con il succo e la scorza grattugiata di ½ lime, lo zucchero semolato e 1 cucchiaio di acqua per 8-10 minuti, finché non comincerà a bollire. →

Frullatele, stemperatevi la gelatina, ammollata in acqua e ben strizzata, e lasciate intiepidire.
Montate leggermente la panna con ½ cucchiaio di zucchero a velo e mescolatela al frullato di fragole.
Riempite il guscio di frolla con il composto di panna e fragole e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.
Mondate le fragole rimaste, tagliatele a fettine, distribuitele sulla superficie della torta e servite.

Biscotti al cocco

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 15 PEZZI

120 g farina di mandorle
40 g cocco grattugiato
40 g zucchero semolato
40 g zucchero a velo
15 mandorle sgusciate – 1 uovo
lievito in polvere per dolci
limone – zenzero fresco
aroma fior d'arancio

Pelate e grattugiate un pezzo di radice di zenzero; strizzate la polpa, filtrandola con carta da cucina o con una garza, in modo da ottenere 1 cucchiaio di succo.
Impastate la farina di mandorle con il cocco grattugiato, lo zucchero semolato, la scorza di ½ limone, ½ cucchiaino di lievito, l'uovo, 1 cucchiaio di aroma di fior d'arancio e il succo di zenzero.
Dividete l'impasto in palline di circa 15 g l'una: ne otterrete una quindicina; ripassatele nello zucchero a velo, disponetele su una teglia rivestita con carta da forno e guarnitele con 1 mandorla per ciascuna.
Infornate a 160 °C per 15 minuti, lasciate intiepidire e servite.

Pan brioche al forno con ricotta e lamponi

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 45 minuti più 2 ore e 30 minuti di lievitazione e 24 ore di riposo
Scorciatoia 40 minuti con il pan brioche già pronto
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER IL PAN BRIOCHE
500 g farina 0 – 60 g zucchero
60 g burro – 50 g miele
18 g lievito di birra fresco
10 g sale
1 uovo – 1 tuorlo
PER IL CONDIMENTO
200 g ricotta vaccina
150 g latte
120 g lamponi
20 g pistacchi sgusciati
4 uova – timo limone
burro – zucchero a velo
zucchero semolato

PER IL PAN BRIOCHE
Sciogliete il lievito in 165 g di acqua tiepida, quindi versatela sulla farina mescolata con lo zucchero; impastate un poco e aggiungete l'uovo, il tuorlo, il miele e il burro, morbido. Lavorate l'impasto e infine unite il sale; continuate a impastare per 5-6 minuti, finché non otterrete un composto liscio ed elastico.
Lasciate lievitare l'impasto per circa 1 ora e 30 minuti, finché il volume non sarà raddoppiato.
Infarinate il piano di lavoro e modellate l'impasto a forma di filone, della stessa misura dello stampo (30x8 cm, h 8 cm).
Imburrate lo stampo, adagiatevi il filone di pasta e lasciatelo lievitare almeno per 1 ora, finché il volume non sarà raddoppiato.
Cuocetelo in forno a 180 °C per 45 minuti circa; sfornate il pan brioche, lasciatelo intiepidire, liberatelo dallo stampo e tagliatelo a metà; lasciate asciugare una parte per 1 giorno (consumate subito il resto, accompagnandolo a piacere con composte di frutta o con salumi).
Tagliate il pan brioche «asciugato» in fette spesse 1 cm e dividete ciascuna in 2 triangoli.
PER IL CONDIMENTO
Sbattete le uova con il latte e 1 cucchiaio di zucchero semolato.
Imburrate una pirofila (30x23 cm).
Intingete i triangoli di pan brioche nelle uova sbattute e disponeteli, sovrapponendoli leggermente, nella pirofila.
Mescolate con una frusta le uova sbattute rimaste, amalgamatevi 120 g di ricotta e distribuite il composto sul pan brioche. Completate con la ricotta rimasta a fiocchetti, i lamponi, i pistacchi spezzettati, qualche rametto di timo limone e abbondante zucchero a velo.
Coprite la pirofila con un foglio di alluminio e infornate a 180 °C per 10 minuti; eliminate l'alluminio e continuate a cuocere per altri 10-15 minuti.

!

Per questa ricetta potete «riciclare» pancarré, pane e dolci lievitati avanzati. Provatela anche in versione salata con mozzarella, pomodorini ed erbe aromatiche.

Vassoio ovale **Tognana**, tovagliolo **La DoubleJ**, piattino turchese dei biscotti **Untitled Homeware**, mug **Seletti**, forchettina Carmen Rigolon **CR Posate D'Autore** Embellished with crystals from Swarosky®. Fondi di tessuto **Silva**.

Piatto di vetro con bordo dorato e sottopiatto effetto madreperla **Untitled Homeware**, cucchiaino **Mepra**, fondo di tessuto **Silva**.

Cannoncini alla crema

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 CANNONCINI

- **300 g latte**
- **100 g zucchero**
- **30 g amido di mais**
- **4 tuorli**
- **1 confezione di pasta sfoglia stesa rettangolare**
- **burro**
- **nocciole**

PER I CANNONCINI
Tagliate la pasta sfoglia in 10 lunghe strisce larghe 2 cm.
Imburrate 10 stampi per cannoncini; inumidite le strisce di pasta con poca acqua e avvolgetele intorno agli stampi sormontandole leggermente a ogni giro.
Passate i cannoncini in 30 g di zucchero e disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno.
Cuoceteli nel forno a 190 °C per 10 minuti circa, quindi sfilateli dagli stampi e lasciateli raffreddare.

PER LA CREMA
Scaldate il latte.
Sbattete i tuorli con l'amido di mais e 70 g di zucchero; versatevi sopra il latte caldo e cuocete per 5-6 minuti, mescolando con una frusta.
Lasciate raffreddare la crema in una ciotola, coperta a contatto con la pellicola.
Trasferite la crema in una tasca da pasticciere e distribuitela all'interno dei cannoncini.
Serviteli accompagnandoli con nocciole spezzettate.

carta degli abbinamenti

a cura di **VALENTINA VERCELLI**

13 vini e 3 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

Gallette di fagioli e barbabietola pag. 55

Una **birra** secca si abbina per contrasto con il sapore dolce delle barbabietole. Provate la giapponese **Asahi Super Dry**, equilibrata e versatile. *2,50 euro, la bottiglia da 50 cl. asahisuperdry.com*

Mazzetti di ortaggi pag. 59 **Purè** pag. 69

Serve un bianco semplice e d'annata con le primizie. Il **Vespaiolo 2018** prodotto da **Firmino Miotti** sulle colline di **Breganze** è acidulo e poco alcolico. *7,50 euro. firminomiotti.it*

Fettuccine pag. 63

Bollicine fresche e fragranti, come quelle del **Valdobbiadene Prosecco Superiore**, accompagnano con piacevole leggerezza le nostre fettuccine. Il **Campofalco Brut** di **Canevel** è anche certificato biologico. *11 euro. canevel.it*

Galletto arrosto pag. 71

Giocate con le temperature e servite fresco un rosso leggero come il **Grignolino del Monferrato**. Il **San Bastiano 2017** di **Castello di Uviglie** conquista per la sua sapidità e la speziatura. *9 euro. castellodiuviglie.com*

Torta con piselli e primo sale pag. 56

La delicatezza di questa torta è valorizzata da uno spumante di **Trento**. Il **Pas Dosé AlpeRegis 2012** di **Rotari** ha l'eleganza delle bollicine di montagna a base di chardonnay. *25 euro. rotari.it*

Conchiglie pag. 61 **Ricciola** pag. 65

I primi piatti con latticini freschi e i pesci delicati trovano validi alleati nei bianchi del Sud Italia, come il **Capri 2017** di **Scala Fenicia**, che ha affascinanti profumi di frutta gialla matura e di macchia mediterranea. *22,50 euro. scalafenicia.com*

Seppie con vellutata pag. 65

Con la complicità dell'estate ormai prossima, sul pesce osate con una chiara in stile blanche. La **Birra delle Lucciole** di **Birrificio Felice**, insaporita con i limoni del Garda, ha una marcia in più. *6 euro. birrafelice.it*

Spiedini di maiale pag. 72

Schietti, succosi e speziati. Ecco l'identikit dei rossi per le carni di maiale. Una buona scelta è il **Ciliegiolo 2018** di **Sassotondo**, prodotto con cura artigianale nello splendido territorio di Pitigliano. *13 euro. sassotondo.it*

Pepite di gallinella pag. 56 **Fritto di merluzzo** pag. 66

L'accostamento tra il pesce fritto e la **birra** ha una lunga tradizione. La **Biga Blanche Malvasia** di **Cantina Orsogna**, prodotta con mosto d'uva, è intrigante e molto scorrevole. *8 euro. Tel. 0871.86321*

Paella con baccelli pag. 61

La gentilezza di una **Vernaccia di San Gimignano** accompagna, senza prevaricarli, i primi con verdure e legumi. L'annata **2017** di **Castello Montaùto** è minerale ed equilibrata. *8 euro. castellodimontauto.it*

Ratatouille pag. 69

I **Chiaretti** della **Valtènesi** sono rosati eleganti e sapidi, adatti anche alle ricette vegetariane. Il **Preafète 2018** di **Podere dei Folli** è prodotto con agricoltura biologica ed è tra i più buoni della denominazione. *13,50 euro. poderedeifolli.it*

Crostata di fragole pag. 73 **Pan brioche** pag. 74

Con i dolci alle fragole e lamponi provate un **Bardolino Chiaretto Spumante Extra Dry**. Il **Fior di Rosa 2018** di **Guerrieri Rizzardi** profuma di frutti di bosco e si beve con facilità. *10 euro. guerieririzzardi.it*

Focaccia integrale pag. 59

Il corpo leggero e il gusto fruttato di una **Schiava** d'annata vanno bene con focacce e salumi. Quella della cantina **Cembra** ha tutta la freschezza dei vini di montagna. *10,50 euro. cembracantinadimontagna.it*

Ravioli di magro pag. 62 **Spigola** pag. 66

Un bianco secco ed elegante, come un **Tai** del **Piave**, valorizza i primi piatti di pasta fresca e i pesci di mare. L'**Iconema 2017** di **Ca' di Rajo** nasce da una vigna pregiata, che ha un secolo di vita. *24 euro. cadirajo.it*

Zuppetta di pomodoro pag. 70

Con gli aromi di ciliegia e ribes, il **Cerasuolo d'Abruzzo** è piacevole con le ricette leggere a base di pomodoro. Il **Gianni Masciarelli 2018** è scorrevole e gradevolissimo. *7,50 euro. masciarelli.it*

Biscotti al cocco pag. 74 **Cannoncini alla crema** pag. 76

Gli aromi avvolgenti di un **passito** da uve **malvasia** sono vincenti con cocco e creme. **Le Rane 2012**, prodotto da **Luretta** sui **Colli Piacentini**, è morbido, con profumi di frutta esotica. *32 euro. luretta.com*

CASA MIA È UN PORTO DI MARE

Gian Rovegno, a sinistra, serve gli spaghetti al sugo di pesce con il nipote Riccardo; a destra, mostra la conserva di pomodori fatta da lui.

Cosa cucina di buono Gian? Soprattutto i piatti della tradizione ligure, con tanta verdura e pesce. Tutti la adorano e una volta ha conquistato i suoi amici americani con un pesto super **di LAURA FORTI, foto PAOLA ALLEGRA SARTORIO**

Siamo in primavera, gli orti esplodono e la voglia di mare si fa sentire anche a tavola. Perciò siamo andati a Rapallo, in Liguria, una regione che con verdure e pesce scrive uno dei capitoli più golosi della nostra storia gastronomica.

Abbiamo cucinato insieme a Gian Rovegno, **ex navigatore**, nonno di tre nipoti, ottantenne attivissimo, noto in città per la sua abilità ai fornelli. «Casa mia è un porto di mare: sapesse quanta gente viene a mangiare qui da me. Arrivano gli amici e mi dicono: "Cosa si prepara di buono oggi?" E io mi metto all'opera».

Con Gian abbiamo assaggiato un po' di orto e un po' di mare, e abbiamo capito, ancora una volta, che il segreto sta nella semplicità. «Esatto, mangiare è una cosa semplice», ci conferma. «È una questione di buona volontà, di assaggi e **fantasia**. Io ho imparato così, mi è sempre piaciuto inventare. Certo, gli ingredienti devono essere di prima qualità, è scontato. Personalmente, non uso surgelati e non compro cose pronte o fuori stagione. E anche se le zucchine ormai ci sono tutto l'anno, io le uso solo quando le trovo dai miei contadini di fiducia. Lo stesso vale per i pomodori: niente pelati in scatola, la salsa la preparo da me, con i pomodorini freschi. Quanto al pesce, mi intendo anche di quello. Lo compro in pescheria alla sera, dopo il rientro delle barche con il carico».

Mentre racconta, Gian lavora sodo: sbollenta, sguscia, soffrigge, mescola, sala. Tutto a occhio, come fanno i grandi cucinieri, che hanno le misure nelle mani. Trita erbette e gli aromi che tanto ama della nostra cucina.

«Ho navigato in tutto il mondo e ho assaggiato sapori diversi, dall'America all'Asia. Ho apprezzato i piatti giapponesi, vietnamiti e brasiliani. Però, alla fine, nessuno eguaglia la bontà della nostra **cucina mediterranea**. Per me è sempre la migliore. Una volta ero in Florida, e ho preparato un pesto che ha conquistato tutti. Mi sono dovuto arrangiare usando un basilico che ho trovato lì, ma alla fine è venuto un capolavoro, mi creda». Non stento a credergli: il profumino delle zucchine ripiene e del sughetto di pesce ormai pronto è una garanzia. ■

Zucchine ripiene

«Ecco un nostro piatto genovese. Ogni famiglia ha la sua ricetta. Io le farcisco con la mortadella. Così diventano ancora più ghiotte»

Affinché questo piatto venga davvero buono, vado a comprare le zucchine dal contadino, che le raccoglie nell'orto davanti ai miei occhi: così sono sicuro che sono saporite, perché prese nella stagione giusta. Le taglio a metà e le faccio sbollentare, giusto un salto. Le scolo poi le scavo con un coltellino e trito la polpa. La mescolo con le uova, la mortadella sminuzzata, il formaggio grattugiato, olio e un pizzico di sale. Non metto pepe perché è troppo forte per questo mix delicato. Alcuni aggiungono delle patate schiacciate, ma io preferisco un po' di mollica bagnata nel latte. Con le patate, tagliate sottili, faccio uno strato sul fondo della teglia cosparsa con po' di olio. Quindi, metto il ripieno nelle zucchine, le appoggio sulle patate, condisco con un filo di olio, cospargo con pangrattato ed erbe aromatiche e inforno: sentirete che bontà.

Sughetto di pesce

«È semplice e veloce. Sta benissimo con uno spaghettino, un po' di peperoncino e una manciata di prezzemolo tritato, per dare profumo e colore»

Per prima cosa, preparo le vongole veraci: è importante spurgarle molto bene, in modo da eliminare la sabbia che contengono, e poter usare l'acqua di cottura per insaporire il sugo. Le metto in una pentola con un filo di olio e le scaldo finché non si sono aperti i gusci. A quel punto, tolgo le vongole dalla padella e filtro l'acqua.
A parte, sguscio i gamberi, tranne qualcuno che lascio con il carapace, che fa allegria nel piatto. Li lascio rosolare bene in un fondo di olio, aglio e rosmarino, poi aggiungo una spruzzata di vino bianco e due cucchiai di salsa di pomodoro.
Lascio cuocere il sughetto per una decina di minuti, e a quel punto unisco le vongole e l'acqua di cottura filtrata. Do un'altra giratina per amalgamare bene il tutto, spengo il fuoco, ed ecco pronto il mio sughetto. Condisco gli spaghetti al dente, e prima di servire, completo il piatto con una manciata di prezzemolo tritato fine fine. A chi piace piccante, consiglio anche un po' di peperoncino.

QUI ANDIAMO A NOZZE

PRIMAVERA

Antipasto Fiori di zucca ripieni di ricotta e cubetti di pecorino in frittura
Primo Pappardelle con ragù di primizie
Secondo di pesce Zuppetta di scoglio e crostini profumati all'aglio
Secondo di carne Suprema di faraona allo speck con flan di spinaci
Dolce Tortino morbido al cioccolato di Modica con mousse alla fragola e mandorle

Dovete dare un ricevimento importante, e volete che tutto sia perfetto. Ecco i migliori catering italiani e i consigli per scegliere (bene) quello che fa per voi

di SARA MAGRO
foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

È tempo di feste all'aperto. Da maggio, matrimoni, comunioni, cresime, riunioni di famiglia, party in terrazza affollano i calendari. Trovare un buon catering non è sempre facile. Noi di *La Cucina Italiana* abbiamo pensato di aiutarvi, proponendo cinque menu creati dal nostro cuoco Davide Brovelli (uno per ogni stagione più uno con i grandi classici della tradizione; tre li vedete nelle foto), che alla vostra occasione importante saranno realizzati e serviti da **Papillon Milano 1990** (*papillon1990.com*). «Papillon ha 50 dipendenti tra cucina, sala, →

CLASSICO

Antipasti
Insalata russa,
Gamberi in salsa cocktail,
Baccalà mantecato
con sfoglia
di pane croccante
Primo
Lasagne alla bolognese
Secondo di carne
Vitello tonnato
Dolce
Aspic di frutti
di bosco

magazzino e logistica», spiega il fondatore Luca Legnani. «Abbiamo un centro cotture e cuochi con trent'anni di esperienza e collaborazioni con Gualtiero Marchesi in curriculum». Organizzano dalla cena dei ministri all'apertura del Vinitaly, quest'anno firmata dallo chef Enrico Bartolini, due stelle Michelin al Mudec di Milano. «Lo chef ospite sceglie le ricette e manda un suo cuoco di fiducia; noi mettiamo il resto, dalla brigata ai bicchieri».

Altri cuochi stellati hanno creato una struttura propria, come i Fratelli Cerea, tre stelle Michelin al ristorante **Da Vittorio** (*davittorio.com*): cucine e staff indipendenti per eventi, che organizzano ovunque, dalla sede di Brusaporto a Los Angeles. Cucina stellata e sala dedicata agli eventi anche al secondo piano del ristorante **Carlo Cracco in Galleria** a Milano (*ristorantecracco.it*), mentre a Caltagirone, **Squiseating** (*squiseating.it*) è il catering di Domenico Colonnetta e Francesco Patti del ristorante stellato Coria, entrambi in passato con Ciccio Sultano al Duomo. Non volete rischiare? Puntate sui nomi storici, sempre al passo con i criteri della buona cucina: qualità delle materie prime, tecnica, esperienza. **Daturi&Motta** (*daturiemotta.it*) è il classico di Torino, nato come laboratorio di pasticceria nel 1923, e depositario di ricette e bon ton sabaudo; è stato tra i primi a fare il risotto nella forma di parmigiano e a presentare alzatine da mangiare prima con gli occhi. A Firenze il nome di riferimento è **Galateo** (*galateoricevimenti.com*), una macchina per grandi eventi, capace di farsi aprire l'esclusivo Salone dei Cinquecento per servire risotto di Antonio Guida e dolce al pistacchio di Raffaele Lenzi, rispettivamente una e due stelle Michelin. Dal 1898, Federico Salza (*salzacatering.it*), base a Pisa, allestisce pranzi di lusso, oggi anche gluten-free, vegani, kosher, halal. A Milano, **Caffe Scala** (*caffescala.it*) spazia dal ricevimento per Chanel al «packet lunch» in ufficio, ai matrimoni con regia del wedding planner; pensano a tutto, location inclusa: il Teatro alla Scala, ville e palazzi tra Lodi, Pavia e Varese; sui menu sono forti: anche ayurvedici e salutisti con lo chef Raffaele Mancini.

Oggi vanno di moda il «cocktail prolongé», i banchetti vegetariani e i «buffet wild». Ma c'è sempre chi vuole insalata russa, risotto alla milanese e vitello tonnato

Vegetariani e coreografici i finger food e cocktail di **Altatto** (*altatto.com*) con finiture espresse per conservare la freschezza. Oggi la cucina ha approcci diversi anche nel catering: per esempio, con **Wooding** (*wood-ing.org*) Valeria Mosca crea menu con ingredienti selvatici lavorati con tecniche sofisticate; consegna a domicilio menu e miscelazione «wild». Alta cucina in dimensione finger food è anche quella di **Mari&Cò** (*marienco.it*), la cui sede nella zona emergente di

INVERNO

Antipasti
Rosa di salmerino al limone,
Flan di parmigiano e noci
Primo Ravioli del plin con sugo di vitello al tartufo nero
Secondo di pesce
Filetto di triglia in guazzetto di pomodorini, olive taggiasche e pinoli
Secondo di carne
Lombata di vitello al forno con salsa al Barbaresco, scalogno e spinaci al burro
Dolci Tiramisù e Terrina di panettone

via Ripamonti, a Milano, ha grandi cucine e uno spazio industriale arredato da Piero Lissoni.

Si può organizzare un banchetto impeccabile anche in modo etico: una storia bella è quella di Clotilde Gallizia, 80 anni, 10 figli e fondatrice nel 2007 di **Cenacolo** (*accsc.eu*), un servizio di catering i cui ricavati finanziano le comunità di Suor Elvira Petrozzi per giovani con problemi di droga e altre dipendenze. «Abbiamo iniziato con le torte, ora siamo una quarantina tra cuochi e camerieri». Organizzano matrimoni, feste, aperitivi, per esempio per il Salone del Mobile. «La nostra cucina è tradizionale, curata nella qualità e nella presentazione». Quanto alle ricette, è tornato di moda il cappon magro, e il risotto, almeno a Milano, non manca mai. Qual è la formula più richiesta per un matrimonio? «Oggi la tendenza è offrire un aperitivo ricco, con le isole di formaggi, salumi, verdure; due primi piatti; la torta nuziale e il buffet dei dolci. Spesso, i primi, per comodità, sono serviti a tavola».

Va sempre bene il banchetto classico con aperitivo, due primi, secondo, e torta nuziale. Il «cocktail prolongé», con antipasti abbondanti (anche di carne) e un primo, tutto in piedi, è la soluzione preferita per diciottesimi, lauree e party. ■

Come lo scelgo?

I consigli per ottenere il massimo da un servizio di catering

- Mettete subito a fuoco la **formula** più adatta alla vostra festa: tradizionale oppure cocktail prolongé.
- Definite il **menu** (e le quantità): classico, stagionale, vegetariano, vegano, creativo, fusion.
- Scegliete il **servizio**: placé, buffet, in piedi.
- Chiedete il **preventivo** con prezzo a persona, con e senza vino (da 20 euro a minimo 120 per una cena con chef stellato). A parte, fate valutare il costo per i camerieri e l'apparecchiatura.
- Se serve, verificate che l'azienda possa occuparsi di **sede e allestimento**.
- Scegliete un catering con **cucina e staff** proprio.
- Verificate le **certificazioni** di struttura e ambiente (ISO 9001 e 14001), numero dipendenti (minimo 8), anni di esperienza (minimo 5).
- Controllate la reputazione dell'azienda su chat. Il **passaparola** è sempre una valida garanzia.
- Guardate i profili Instagram delle aziende per capire lo **stile** degli eventi e la presentazione dei piatti.
- Solo per grandi eventi con tanti invitati e un budget alto chiedete la cena d'**assaggio**.
- Evitate di chiedere salumi, formaggi e crudité: è più conveniente comprarli nei negozi di fiducia.

TESORO NASCOSTO

Siamo andati in Friuli a scoprire l'Asparago Bianco di Cordenons e abbiamo affondato le mani nella sabbia per raccogliere (uno per uno) i pregiati ortaggi. Che il buio rende candidi, dolci e tenerissimi

di LAURA FORTI, foto JACOPO SALVI

A Cordenons l'asparago bianco non è un semplice ortaggio. Alto, elegante e aristocratico nel suo candore, è stato recentemente eletto come ambasciatore del territorio, una carica che svolge ogni anno per circa due mesi con orgoglio crescente, forte del sapore eccezionalmente dolce. Tutti, nel periodo della raccolta (tradizionalmente dal 19 marzo al 13 giugno), si coalizzano per celebrarne l'eccellenza, dal campo alle tavole dei ristoranti, soprattutto ora che ha ottenuto la De.Co., Denominazione Comunale, arrivata nel 2018. Per conoscerlo da vicino, siamo andati a scoprirne i segreti nella terra sabbiosa dove cresce. Insieme a noi, i sette coltivatori di Cordenons, che ci hanno mostrato il territorio e i campi, raccontandoci il suo ciclo produttivo.

Le presentazioni, innanzitutto: la De.Co. mi fornisce la **carta d'identità** ufficiale. Nome: «Asparago Bianco di Cordenons». Luogo di nascita: Comune di Cordenons, poco sopra Pordenone, nel particolare ecosistema geologico dove si incontrano l'aridità dei magredi (terreni ghiaiosi) e l'acqua pura delle risorgive. Altezza: fino a 22 cm. Segni particolari: bianchissimo e privo di fibrosità. Ecco, ora sono pronta per incontrarlo: alle otto del mattino arrivo nel campo di Carlo Mucignat, con tanto di stivali, attrezzata per seguire i raccoglitori.

Non vedo asparagi, però. «Perché i bianchi crescono sotto terra. E coperti. Non devono vedere la luce, altrimenti la funzione clorofilliana si attiva e diventano verdi. Ecco perché vede questi cumuli di terra, i *cavalons*. Prima della germogliazione, arriviamo nel campo con le macchine per la "baulatura": creiamo queste lunghe collinette, alte circa mezzo metro, in modo che gli asparagi crescano **completamente coperti di terra**. Poi le rivestiamo con teli scuri (pacciamatura) che preservano gli asparagi da sbalzi climatici e da erbe infestanti, oltre che dalla luce, creando condizioni di umidità e temperatura adatte a garantire una crescita rapida e una tenerezza unica. Questo metodo ci permette di non usare diserbanti chimici». Carlo è all'avanguardia, perché ha deciso di sperimentare una doppia copertura dei cumuli, che consente una raccolta anticipata, e anche l'uso di una macchina «facilitatrice» che solleva i teli e accompagna i raccoglitori lungo i *cavalons* portando per loro le cassette. Negli altri campi, come in quello di Luca Del Zotto, la raccolta è tradizionale. In ogni caso, comunque, gli asparagi si raccolgono uno per uno, a mano, appena fanno capolino fuori dalla terra. Per estrarli, si inserisce nel terreno un **apposito lungo coltello**, la «sgorbia», proprio di fianco all'asparago, fino alla sua base, per poi reciderlo con un taglio e sfilarlo delicatamente. Non è così facile come sembra: Carlo, Luca e i loro colleghi sono veloci e precisi, ma per trovare la giusta inclinazione della sgorbia e il corretto movimento di taglio, devo farmi guidare la mano da loro più di una volta. Ma poi, alla fine, anch'io riesco a raccogliere il mio primo Asparago Bianco di Cordenons. Sono contenta e insieme all'orgoglio nasce in me una nuova consapevolezza: scopro, infatti, che i *cavalons* vanno ripercorsi quotidianamente, per trovare gli asparagi che il giorno prima erano ancora completamente sepolti. E si lavora chinati, sotto il sole o sotto la pioggia. È utile saperlo: si sarà più attenti allo spreco e più soddisfatti quando si assaggiano.

Gli asparagi vengono sistemati in mazzi di circa 1 kg, pareggiati e legati. Nella pagina accanto, Laura Forti nel campo con Luca Del Zotto, uno dei sette produttori di Cordenons.

Il mio viaggio di conoscenza, però, non è finito. Una volta raccolti, gli asparagi vengono **raffreddati** (qualcuno ha celle frigo sul campo, qualcuno li porta ogni due ore in azienda). Sono poi lavati con acqua potabile, selezionati e suddivisi in base al calibro, tagliati alla base e legati in mazzi con due lacci, in fondo e sotto le punte. Infine, l'etichettatura, importantissima per certificare il nobile lignaggio. Tutto il processo deve compiersi entro le 12 ore successive alla raccolta per poi avviare i mazzi alla vendita (oppure allo stoccaggio in cella frigo, per un massimo di 5 giorni). Oggi, alcune fasi sono automatizzate, ma per capire ogni passaggio, Luca mi mostra gli attrezzi di una volta: perché in queste terre l'asparago si coltiva da **oltre due secoli**. Eccomi alle prese con una specie di «ghigliottina» nella quale accomodo gli asparagi selezionati a mano: in un'unica mossa si misura la dimensione del mazzo (da mezzo chilo e un chilo), si stabilisce la lunghezza e si individua la posizione per i lacci. Pareggio i gambi con un coltello, lego il mazzo e lo avvolgo con l'etichetta. Ecco, il mio chilo di Asparagi Bianchi di Cordenons è pronto e certificato: ora posso venderlo, chiedendo con la coscienza limpida 7-8 euro al chilo, quotazione 2019. E finalmente posso anche assaporarli: semplicemente cotti al vapore oppure lessati e gratinati al burro, con prosciutto San Daniele e una salsa al basilico, come li propone il cuoco stellato Andrea Canton del ristorante La Primula. O ancora nel *frico* che prepara Luca Fantuz all'osteria Al Curtif e perfino sulla pizza gourmet di Gianpiero Cariddi a La Bonteca. Il mio viaggio è terminato, ho seguito gli asparagi dal campo fino al piatto. Ma che cosa succede ai campi dopo i due mesi della raccolta? I *cavalons* vengono spianati e gli asparagi sono lasciati crescere in piante alte che, germogliando finalmente fuori dalla terra alla **luce del sole**, portano alle radici sostanze nutrienti. In dicembre si tagliano a livello del terreno, che viene concimato per la stagione successiva. E prima che germoglino, ricomincia il ciclo di baulatura e pacciamatura. Se le tratti bene, le radici ricompensano: sono produttive per dieci anni. ■

Az. Agr. Del Zotto Luca, via Arbisuolis16, Az. Agr. Mucignat di Sist Sonia, via delle Fornaci 36, entrambe a Cordenons (PN). Info su altre aziende: *pordenonewithlove.it*

BANCHETTO A CORTE

Nel mese del suo cinquecentenario scopriamo che Leonardo è stato anche un formidabile «wedding planner», come quando nel 1489 organizzò le nozze di Gian Galeazzo Sforza e Isabella d'Aragona

di **MARINA MIGLIAVACCA**
ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**, testi ricette **LAURA FORTI**
foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **SERENA GROPPO**

Nel palazzo del conte Bergonzio Botta, signore di Tortona, c'è gran fermento da giorni: si prepara un banchetto che farà epoca per festeggiare le nozze tra una bella principessa napoletana, Isabella d'Aragona, e il giovane duca di Milano, Gian Galeazzo Maria Sforza. È un evento impegnativo, ma per fortuna a supervisionarlo c'è Leonardo da Vinci che da qualche anno è al servizio di Ludovico il Moro, lo zio dello sposo.

Della lista delle imbandigioni, ovvero del menu, abbiamo notizia precisa grazie a una composizione scritta da un poeta di corte, Baldassarre Taccone. Poi, con l'aiuto delle note del

Zuppiera, piatti, vaso, caraffa e brocca **Richard Ginori**; candelabri, secchiello dello Champagne, oliera e saliera **Giovanni Raspini**; bicchieri di cristallo e coppette **Saint-Louis**; fondi di tessuto **Dedar**.

cancelliere sforzesco Tristano Calco, abbiamo potuto ricostruire non solo i piatti serviti in quell'occasione, rivisitati nei ricettari dello chef sforzesco Maestro Martino da Como e del Platina, ma tutto l'intrattenimento per dilettare i convitati.

Intanto che i commensali gustavano le prelibatezze dei cuochi c'erano danze, canti, poesie e ciascuna portata era introdotta da un carro allegorico con sopra dei figuranti travestiti da personaggi mitici. Per primi entravano Giasone e gli Argonauti con un grande telo che simulava il Vello d'Oro (che fu pragmaticamente usato come tovaglia per gli sposi); poi si susseguivano gli dei, da Mercurio ad Apollo, a Diana (che da brava dea della caccia portava cinghiali e fagiani). Dopo altri assaggini e contorni sfiziosi facevano il loro ingresso le personificazioni dei fiumi Po, Adda e Ticino in abiti fluenti, e annunciavano le portate a base di pesce d'acqua dolce...

Benvenuti al matrimonio di Gian Galeazzo e Isabella! I figuranti nei panni di Bacco ed Ebe, coppiera dell'Olimpo, aiutati da uno stuolo di valletti, sono pronti a servire da bere distribuendo anfore piene di vino, di sidro e di idromele. Un brindisi agli sposi!

PIEGATI AD ARTE

In questa nostra libera rivisitazione di un allestimento rinascimentale si nota nel tovagliato l'utilizzo dei drappeggi che rievocano la tecnica pittorica del panneggio leonardesco. Milano era rinomata per la produzione di tessuti preziosi, tra cui spiccavano i drappi d'oro e di seta.

IMMANCABILE MELAGRANA

Simbolo beneaugurante di fertilità e ricchezza, con i suoi chicchi lucenti simili a rubini, ritenuto nobile per la sua coroncina apicale, era un frutto amatissimo nel Rinascimento. Buono da mangiare e da bere, decorava i banchetti nuziali e veniva ricamato in rosso e oro sugli abiti delle spose, che all'epoca non erano bianchi ma di tinte accese spesso sui toni caldi dal giallo al bordeaux.

SALVIA FRITTA

Piatti dei pasticci di carne **Rosenthal meets Versace**, tutti i calici e brocca **Richard Ginori**, tumbler e ciotola con le roselline **Saint-Louis**. Tutti i fondi di tessuto **Dedar**.

ORO NEL PIATTO
Il desiderio di meravigliare i convitati e mostrare la propria ricchezza era tale che spesso i signori rinascimentali «indoravano» letteralmente le loro pietanze con sottili foglie d'oro. Anche il nostro chef d'epoca Maestro Martino suggerisce di usarlo, sia pure con giudizio, per dare «più magnificenza» agli impiattamenti.

LACCI D'AMORE

Sulla tavola del banchetto di nozze rinascimentale compaiono dei nastri colorati che ricordano l'usanza dell'*handfasting*, cioè la legatura simbolica della mano sinistra dello sposo con la destra della sposa durante il rito del matrimonio, a mostrare il sodalizio di coppia secondo una consuetudine pagana che viene ancora praticata in certe zone del Nord Europa.

PISELLI CON CARNE SALATA

Piatti e zuppiera dei piselli **Richard Ginori**, oliera, cucchiaio a servire e secchiello dello Champagne **Giovanni Raspini**. Ciotola con roselline e tutti i calici di cristallo **Saint-Louis**. Tutti i fondi di tessuto **Dedar**.

Salvia fritta

Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

120 g farina 00
70 g salvia
2 tuorli
2 melagrane
1 bustina di zafferano
zucchero – aceto
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale

Lavate la salvia e asciugatela.
Mescolate 2 tuorli con 120 g di acqua, 1 bustina di zafferano, una presa di sale e una di zucchero. Incorporate infine la farina e mescolate finché la pastella non sarà omogenea e liscia.
Spremete 1 melagrana con uno spremiagrumi, come se fosse un'arancia; mescolate 35 g del succo ottenuto con 40 g di olio extravergine, 20 g di aceto, 1 cucchiaino di zucchero e un pizzico di sale, ottenendo una vinaigrette.
Scaldate abbondante olio di arachide.
Immergete nella pastella la salvia (foglie grandi singole o ciuffetti di fogliolìne) e friggetela per 1-2 minuti, poca per volta.
Scolatela su carta da cucina e servitela con la vinaigrette e chicchi di melagrana.

PESCE IN TRE MODI

Piccoli pasticci di carne

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g polpa di manzo magra
400 g farina 00
300 g pancia di vitello
200 g burro
40 g uvetta
3 tuorli
1 uovo
1 bustina di zafferano
cannella in polvere – burro
noce moscata – albume
sale – pepe – aglio – aceto

PER LA PASTA BRISÉE
Lavorate la farina con il burro a pezzettini, freddo, ottenendo un insieme sabbioso; impastatelo con 80 g di acqua fredda, 1 tuorlo e una presa di sale. Lavorate il composto finché non sarà liscio e omogeneo. Copritelo e mettetelo a riposare in frigo per 2 ore.
PER IL RIPIENO
Mettete a bagno l'uvetta in 100 g di acqua e 2 cucchiai di aceto.
Tagliate il manzo e il vitello a dadini molto piccoli. Saltateli in padella separatamente, con 1 cucchiaiata di burro nocciola e 1 spicchio di aglio schiacciato, a fiamma alta per 2 minuti. Distribuite la carne su un vassoio e fatela raffreddare.
Mescolate le due carni, unite 2 tuorli, sale, pepe, l'uvetta sminuzzata, 10 g di acqua nella quale avrete sciolto lo zafferano, una presa di cannella e un po' di noce moscata grattugiata.
PER I PICCOLI PASTICCI
Stendete la pasta brisée e con essa foderate 6 stampi da tartelletta. Riempiteli con il ripieno; spennellate i bordi con un po' di albume e chiudete i pasticci con un disco di pasta o con 2 strisce a croce, decorando a piacere. Fate aderire la copertura pressandola ai bordi e rifilate la pasta in eccesso.
Spennellate la superficie con 1 uovo sbattuto e infornate a 190 °C per 20 minuti circa, poi coprite con un foglio di alluminio e cuocete per altri 5 minuti.
Sfornate i pasticci, sformateli e lasciateli intiepidire.

La vita quotidiana ai tempi di Leonardo è approfondita nel romanzo di Marina Marazza *L'ombra di Caterina* che svela l'identità della madre del grande genio. In uscita il 2 maggio. *Solferino, 19 euro*

Piselli con carne salata

Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg piselli freschi
100 g carne salata
cannella
saba (mosto cotto)
olio extravergine – sale

Sgranate 800 g di piselli. Lavate gli altri 200 g e aprite i baccelli per il lungo, lasciando i piselli attaccati.
Scottate in acqua bollente salata i piselli sgranati, per 1 minuto, →

e raffreddateli in acqua fredda. Ripetete l'operazione con i baccelli semiaperti.
Tagliate la carne salata a tocchetti grandi come i piselli.
Raccogliete in una insalatiera i piselli sgranati e quelli lasciati nei baccelli, aggiungete la carne salata a tocchetti e condite tutto con sale, saba e olio, completando con un pizzico di cannella.

Pesce in tre modi

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,8 kg salmerino pulito ed eviscerato
maggiorana – rosmarino
prezzemolo – limone
semola rimacinata di grano duro – brodo vegetale
olio extravergine di oliva
olio di arachide
sale – pepe – aceto

Sciacquate il salmerino e asciugatelo.
Tagliatelo in tre parti, poco sopra la coda e poco sotto la testa.
Farcite la parte centrale con rosmarino, maggiorana e prezzemolo, rondelle di limone, sale e pepe; ungetela in superficie con un filo di olio extravergine, quindi avvolgete il trancio in carta da forno e legatelo a mo' di arrosto con lo spago da cucina. Rosolatelo in una padella con un filo di olio extravergine di oliva, per circa 3 minuti, girandolo in modo che si rosoli su tutta la superficie.
Infornate l'arrosto nel forno a 180 °C per 20 minuti circa.
Legate la testa con lo spago oppure avvolgetela in una garza di cotone, legandola dopo, in modo da tenere la polpa compatta e in forma.
Immergetela in 2,5 litri di brodo vegetale acidulato con 1 cucchiaio di aceto; fatela sobbollire dolcemente per circa 15 minuti.
Infarinate la coda nella semola e friggetela immergendola in abbondante olio di arachide non troppo caldo (circa 160 °C) per 6-8 minuti; scolatela su carta da cucina.
Ricomponete il pesce accostando le parti cotte nei tre modi diversi e servitelo accompagnandolo a piacere con salse e rondelle di limone.

Losanghe di marzapane

Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

300 g farina di mandorle
250 g zucchero a velo
80 g albumi
20 g acqua di rose alimentare
1 foglio di ostia

Miscelate accuratamente la farina di mandorle con lo zucchero a velo, eventualmente anche in un mixer, azionandolo brevemente. Unitevi quindi l'acqua di rose e gli albumi e impastate tutto, ottenendo un composto morbido.
Adagiatelo spatolandolo in una teglietta (circa 21x29 cm), sopra un foglio di ostia ritagliato a misura.
Livellate il composto e lisciate la superficie con una spatolina bagnata.
Infornatelo a 170 °C per 15 minuti. Sfornatelo e lasciatelo raffreddare.
Cospargetelo con zucchero a velo e lasciatelo riposare per almeno 2 ore, ma ancora meglio per 12 ore. Alla fine tagliatelo a rombi.

SALSE COLORATE PER PESCI E CARNI

Impegno Facile
Tempo 10 min. per ogni salsa
Vegetariana
Ingredienti per 8 persone

PER LA BASE
2 fette di pancarré – aceto
Private il pancarré della crosta, tagliatelo a pezzetti e ammorbiditelo con 2 cucchiai di aceto.

VERDE
60 g olio extravergine di oliva
40 g prezzemolo
1 spicchio di aglio
sale – pepe
Pulite il prezzemolo, lavatelo e frullatelo insieme con un pezzetto di aglio, la base di pancarré e aceto, l'olio, un pizzico di sale e di pepe. Dovrete ottenere una salsa omogenea e cremosa.

ROSSA
250 g barbabietola lessata
70 g latte di mandorle
zenzero fresco
sale – pepe
Spezzettate la barbabietola e frullatela insieme con la base di pancarré e aceto, il latte di mandorle, un pezzettino di zenzero sbucciato e spezzettato, sale e pepe.

GIALLA
160 g latte di mandorle
100 g mandorle pelate
2 bustine di zafferano
sale – cannella in polvere
Ammorbidite le mandorle in acqua fredda per 30 minuti, poi frullatele con 130 g di latte di mandorle e la base di pancarré e aceto. Sciogliete lo zafferano nel latte di mandorle rimasto e aggiungetelo alla salsa. Condite con sale e cannella.

IL GUSTO DEL RINASCIMENTO

Mandorle, agresto (cioè il mosto d'uva) e spezie sono presenze costanti nelle ricette dei tempi di Leonardo. Il vino, l'agresto e anche l'aceto venivano usati spessissimo e, mescolati con le spezie, davano ai piatti un gusto agrodolce caratteristico. Le mandorle, tritate, pestate, lasciate intere o ridotte a latte erano forse l'ingrediente più utilizzato anche come addensante delle immancabili e decorative salse, insieme con la mollica di pane e i coloranti naturali come lo zafferano o la rapa rossa per ottenere gialli, rossi e verdi squillanti.

Crema alla violetta

Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 3 ore di ammollo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

350 g mandorle pelate
100 g zucchero
70 g farina di riso
30 g burro
10 g violette fresche

Mettete le mandorle a bagno in 1 litro di acqua per 3 ore, in modo che si ammorbidiscano.
Frullate le mandorle con tutta l'acqua il più finemente possibile, filtrate in una garza, strizzando fino a spremere fuori tutto il latte.
Pesatene 800 g e scaldatelo in una casseruola con lo zucchero e la farina di riso. Cuocete mescolando per circa 10 minuti, finché la crema non si addensa.
Spegnete e ammorbidite la crema con il burro, quindi aggiungete i fiori e versatela nel contenitore nel quale la porterete in tavola. Lasciatela raffreddare prima di servirla.

FOTO AG. GETTY IMAGES, AG. 123RF

Piatto **Rosenthal meets Versace**, candelabro e cucchiaino della crema **Giovanni Raspini**, tumbler **Saint-Louis**, fondo di tessuto **Dedar**.

Ringraziamo La Confetteria Pistoiese per i confetti gentilmente forniti.
confetteriapistoiese.com

LOSANGHE DI MARZAPANE

CREMA ALLA VIOLETTA

FIORI E DOLCI

Nel Rinascimento, petali colorati decoravano le insalate, capolini di sambuco diventavano frittelle, corolle di rosa si univano allo zucchero e le violette davano sapore e tinta a creme delicate. Allora i «gusti dolci» non erano confinati a fine pasto, ma inframmezzavano le portate. Unica eccezione per i confetti, serviti al termine dei banchetti nuziali: fatti di scorze di agrumi e mandorle ricoperte di zucchero, avevano una forma irregolare, simile a quella dei confetti di Pistoia.

LA COLAZIONE DA AERIN

Aegea Blossom

Il suo «sapore di sale», di sole e di brezza marina, di agrumi e di gelsomino fa venire voglia di apparecchiare sotto un pergolato d'estate. Scegliete una tovaglia azzurra, piatti disinvolti, quotidiani, bicchieri semplici e colorati per trasmettere la quiete delle vacanze. E ricordate i fiori, tanti, appena raccolti.

IL PROFUMO NEL PIATTO

Si può apparecchiare prendendo ispirazione da una fragranza? Nel mese più fiorito dell'anno ci siamo lasciati guidare da sei grandi profumi. Per creare tavole aromatiche e sognanti

di ANGELA ODONE, foto RICCARDO LETTIERI , styling SERENA GROPPO

In questa pagina, posate **Sambonet**, occhiali, braccialetti e collana **Chanel**, piatti **Rosenthal** della linea *Maria Pink Rose*, tovaglia vintage. Nella pagina accanto, posate **Sambonet**, tovagliolo **Society Limonta**, fondo di tessuto **Dedar**.

UN PRANZO CON CHANEL N°5

Nell'aria, rosa di maggio, gelsomino, agrumi, pesca e vaniglia. La tavola è femminile e classica, ma un passo avanti: la tenerezza crepuscolare della tovaglia ricamata a punto croce, dei piatti dal gusto vintage e delle posate dorate va accesa con qualche strass, e calici di cristallo, per boccioli e bollicine freschissimi.

Questioni di naso

In questa pagina, piatti **Coin Casa**, posate **Sambonet**, tovagliolo **Society Limonta**, fondo di tessuto **Dedar**. Nella pagina accanto, piatti **Rosenthal** della linea *Brillance Ligne d'Argent*, posate **Sambonet**, fondo di carta da parati *Ginza* **Armani Casa** distribuita da **Jannelli & Volpi**.

MERENDA CON L'ARTISAN PARFUMEUR

Bana Banana

Opulento e speziato, ingolosisce con le sue note dolci di banana candita. In tavola ispira l'equilibrio tra il calore del sole e il refrigerio delle frasche di una foresta tropicale. Usate foglie di strelitzia come tovagliette su un tessuto luminoso, piatti monocromi dalla linea pura e decorate con iris, tralci di gelsomino e bananite.

LA CENA DI GIORGIO ARMANI

Armani Code Absolu

La freschezza del mandarino verde e della mela si dissolve nel calore della fava tonka e della pelle scamosciata. L'immagine che nasce è minimal, «chiara e distinta»: l'ordine ortogonale delle posate gioca (con compostezza) con le curve dei piatti bordati d'argento e delle meline che aggiungono un tocco di colore.

UN APERITIVO IN CHRISTIAN DIOR

Dior Sauvage

Bergamotto e poi foglie di geranio e grani di pepe. Nella scia di un classico, la tavola, apparecchiata al tramonto, racconta viaggi avventurosi con tessuti dall'aria vissuta nei colori del deserto, piatti bianchi e semplici ciotole. Tutto ridotto all'essenziale perché la natura sia protagonista.

IL BRUNCH HERMÈS

Terre d'Hermès Eau Intense Vétiver

Intorno alla fragranza del vetiver, foglie di geranio e pompelmo rosa. Da aggiungere, per dare freschezza, anche sulla tavola, in total look Hermès, con tovaglia e piatti che fanno sognare un risveglio profumato in un riad di Marrakech. Con le minuscole geometrie sovrapposte e la texture materica, posate e bicchieri dalla linea molto pulita.

In questa pagina, piatti, fondo di tessuto e bracciali **Hermès**, posate **Sambonet**. Nella pagina accanto, piatto bianco *Junto Weiß* **Rosenthal**, posate **Sambonet**, tessuti vintage.

Piccoli incontri per festeggiare occasioni o persone speciali. Con un tè, un caffè, un calice di spumante. E tanti assaggi floreali

RAGAZZE, VENITE DA ME

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**, testi **LAURA FORTI**
foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

CHEESECAKE TROPICALE

Formaggette alle erbe

Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

480 g formaggio caprino (di vacca)
erbe aromatiche fresche (maggiorana, menta, melissa, basilico, timo)
fiori edibili freschi
sale – pepe

Lavorate il formaggio in una ciotola con una presa di sale e una macinata di pepe.
Spezzettate grossolanamente le erbe aromatiche, mescolatele e incorporatele al formaggio.
Formate 6 formaggette e decoratele con petali di fiori a scelta.
Servitele a piacere con grissini oppure con pane tostato.

Piattini delle formaggette **Giovelab**, piatto della cheesecake **Maisons du Monde**, piattini **Richard Ginori**.

Piatto, piattino e teiera delle meringhe **La Porcellana Bianca**, vassoio delle ciambelline **H&M Home**, tazze da caffè e lattiera **L'Abitare**.

Cheesecake tropicale

Impegno Facile
Tempo 50 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g polpa di mango
250 g formaggio fresco cremoso
150 g biscotti secchi
150 g yogurt greco
75 g burro fuso
10 g gelatina in fogli
3 frutti della passione
zucchero – fiori edibili
zafferano in polvere – sale

Frullate i biscotti finemente, mescolateli con il burro fuso e un pizzico di sale. Distribuite il composto sul fondo di uno stampo a cerniera (ø 20 cm, h 3 cm) foderato con la carta da forno e pressatelo aiutandovi con un pestacarne in modo da ottenere una base uniforme. Fatela riposare in frigorifero per 30 minuti.
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Frullate la polpa di mango e passatela al setaccio. Aprite i frutti della passione e passate al setaccio la polpa, ottenendo circa 45 g di succo. Mettetelo in una casseruola con la polpa di mango e 25 g di zucchero e scaldate il composto finché non sarà tiepido quanto basta per fondere lo zucchero (50-60 °C).
Spegnete e aggiungete ½ bustina di zafferano e la gelatina strizzata, mescolando in modo che si sciolga. Lasciate raffreddare fino a temperatura ambiente.
Mescolate il formaggio con lo yogurt, 2 cucchiai di zucchero e il composto di frutta e versatelo nello stampo, sopra la base di biscotto. Fate raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.
Sformate la torta e decoratela con fiori freschi e secchi a piacere.

Meringhe con panna

Impegno Medio
Tempo 4 ore e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g panna fresca
150 g albume
120 g zucchero semolato
120 g zucchero a velo
75 g fragole – fiori edibili

Montate l'albume con le fruste elettriche. Quando comincia a essere un po' sodo, aggiungete lo zucchero semolato, tutto in una volta, e continuate a montare finché il composto non sarà compatto e lucido. A questo punto, incorporate lo zucchero a velo setacciato mescolando delicatamente con una spatola, dal basso verso l'alto.
Disponete questa spuma in 12 ciuffi su una placca coperta con carta da forno (se volete, aiutatevi con una tasca da pasticciere) e infornate a 80 °C per 3-4 ore.
Montate la panna e aggiungetevi le fragole frullate e passate al setaccio.
Guarnite le meringhe con una cucchiaiata di panna alle fragole e decorate con i fiori.

Si ringrazia l'azienda Carmazzi per i fiori edibili biologici. *fioricommestibilibio.it*

Ciambelline di frolla con glassa di zucchero fiorita

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

375 g farina 00
320 g zucchero a velo
180 g burro
30 g succo di limone – 1 uovo
lievito in polvere per dolci
arancia – fava tonka
latte (se serve)
lime – fiori edibili – sale

Mescolate la farina con 1 cucchiaino di lievito, un pizzico di sale, una grattugiata di fava tonka e 120 g di zucchero a velo. Amalgamate con il burro a pezzetti, fino a ottenere un insieme sabbioso. Aggiungetevi l'uovo e, se serve, un cucchiaio di latte.
Impastate in un panetto consistente e stendetelo su una placca coperta con carta da forno a uno spessore di 4 mm. Coprite con la pellicola e fate riposare in frigorifero per 1 ora.
Ritagliate nella pasta 12 dischi (ø 8,5 cm) con un tagliapasta a fiore, e poi ritagliateli ulteriormente al centro con un tagliapasta di 3 cm, ottenendo delle ciambelline (utilizzate i ritagli per semplici frollini).
Infornatele a 160 °C per 20-25 minuti.
Sfornatele e lasciatele raffreddare.
Mescolate 200 g di zucchero a velo con il succo di limone.
Spennellate la glassa ottenuta sulle ciambelline e cospargetela con fiori secchi e petali freschi a piacere, completando con la scorza di arancia e di lime grattugiata o altri aromi a piacere: caffè in polvere, cacao o fave di cacao, pepe, fava tonka grattugiata.

Le tagliatelle al ragù e la zuppa inglese (sotto) del ristorante Oltre; sotto, a destra, il cuoco Daniele Bendanti e, in secondo piano, Lorenzo Costa. Nella pagina accanto, dall'alto a sinistra in senso orario, Erik Lavacchielli, executive chef del Fourghetti di Bruno Barbieri, e i suoi tortellini alla fonduta di parmigiano con il cocktail Old Bo a base di vino Pignoletto, miele e decotto di mele; Massimiliano Poggi e il suo piatto Le mie radici: manzo, rape e midollo.

CARO AMICO

Di tortellini con il cocktail, di mortadella e bollicine, di cucina alta e crudista, di un grande parco alimentare. Ma non aspettate l'anno che verrà, come cantava Lucio Dalla

di SARA MAGRO
foto MONICA VINELLA

TI SCRIVO...

Virginio Merola, il sindaco di Bologna, su Twitter ha dichiarato: «A proposito di fake news, gli spaghetti alla Bolognese non esistono». E il quotidiano britannico *Daily Mail* replica a caratteri cubitali che il «mayor» è stufo di sentire turisti che ordinano un piatto inventato. Eppure, visto che questa ricetta è diventata così famosa, qualcuno deve pur averla divulgata. «Esiste, eccome, almeno dal 1586», spiega l'avvocato Gianluigi Mazzoni, studioso di tradizioni. «Era un piatto di tutti i giorni, condito con il sugo avanzato dalla domenica, più salsiccia e piselli». D'altra parte, negare un brand tanto internazionale sarebbe un peccato, quindi Mazzoni con altri sostenitori hanno depositato la ricetta da un notaio, creato il sito *spaghettibolognesi.it* e invitano tutti ad assaggiare il piatto da Adesso pasta, in via IV Novembre.

La tradizione? Si mette agli atti

Alcuni bolognesi sono fissati con la filologia culinaria. Come si piegano i tortellini? Come si fanno le lasagne? E il gran fritto misto? È tutto scritto negli atti registrati dall'Accademia Italiana della Cucina alla Camera di Commercio: 30 ricette, dalla misura aurea della tagliatella depositata nel 1972, allo spaghetto con il tonno, ultima iscrizione del 14 dicembre 2018.

Tortellini & cocktail

Ma chi si prende la briga di smistare una tagliatella dal ragù per verificare che sia proprio larga 8 mm ovvero la 12.270ª parte dell'altezza della Torre degli Asinelli? A uno piace più spessa, a uno più ruvida, insomma, non c'è legge nel gusto, per fortuna. Ogni cuoco ha le sue formule, e quella dei tortellini con fonduta di parmigiano di Bruno Barbieri è senz'altro magica. Al **Fourghetti**, il suo bistrot con bar e cinque camere, tra design contemporaneo e staff under 30, la tradizione sembra sparita. Eppure il suo tortellino evoca i sapori di sempre, anche con un insolito cocktail (l'Old Bo è ideale) e seguito da un dolce da stella Michelin come la Coppa Machiavelli, che qui si può apprezzare saltando cena di lusso e conto salato (per un menu di tre portate si spendono circa 60 euro).

Story, non parole

I millennial amano lasagne e zuppa inglese, ma non i battibecchi culinari né le degustazioni lunghe come banchetti di nozze. Con quattro forchettate e una story su Instagram esprimono sinteticamente il proprio pensiero. Però sono disposti a stare un'ora in fila al pastificio **Naldi** di via del Pratello per ordinare una gramigna (pasta verde) al ragù, da mangiare seduti al bar di fronte con vino, birra e, sììì, anche Coca-Cola.

Alleggerire, tanto!

«La tradizione non è un limite, ma un trampolino di lancio», dice Lorenzo Costa, cresciuto a pane e ristoranti stellati con i genitori nel settore. Tre anni fa gli ha detto bye bye e insieme al cuoco Daniele Bendanti ha aperto **Oltre**. «La nostra cucina guarda al futuro: siamo ligi sulle ricette, e maniacali su ingredienti e tecniche. Oggi un piatto deve essere digeribile al 100%, che sia la polpetta con il tipico friggione (il *frizòn*, contorno contadino di cipolle →

Un'università tra le più antiche d'Europa e una marea di giovani: a Bologna non si contano le start up, molte anche in campo alimentare

Qui sopra, la sala del Ristorante Marconi a Sasso Marconi, 1 stella Michelin dal 2009, e la cuoca Aurora Mazzucchelli tra la sorella Mascia e il fratello Massimo, maître impeccabile; a piena pagina, un piatto in carta. Nella pagina accanto, al Forno Brisa si trovano ogni giorno 6-7 tipi di pane, dolci e caffè con varie tecniche di estrazione, dall'espresso al filtro; tra i volti raffigurati sul muro anche quelli delle persone che hanno ispirato e aiutato la start up, dai fornai Longoni e Bonci al fondatore di Slow Food Carlo Petrini; in basso a destra, i soffitti affrescati della Camera di Commercio della città.

Diaframma di manzo, alghe rosse e caviale

Il diaframma, otto etti per quattro persone, pulito dalle parti grasse, viene scottato vivacemente al momento del servizio e tagliato a fette dopo un paio di minuti di riposo. Lo servono sopra alga dulse condita con colatura di alici e succo di limone e aggiungono nel piatto qualche punta di maionese preparata con lattuga di mare, alga dulse rossa, polvere di barbabietola, salsa di soia e colatura di alici. Per la nota croccante, una cialda di riso Venere con burro e caviale.

stufate) o la cotoletta con prosciutto e parmigiano, un secondo che nella ricetta originale è cotto nello strutto». All'apparenza però è tutto corretto: «Non sostituiamo le salse con le spume, non destrutturiamo. I nostri piatti sono riconoscibili e confortanti; brodo limpido, cotture millimetriche, ricette rigorose». I vini invece spaziano «fra la Via Emilia e il West», come cantava Francesco Guccini. «Siamo moderni, ogni tavolo ha la sua formula: una portata e un bicchiere di vino per 20 euro oppure degustazione di 10 piatti con un vino per ognuno».

Come una volta, spesa al mercato

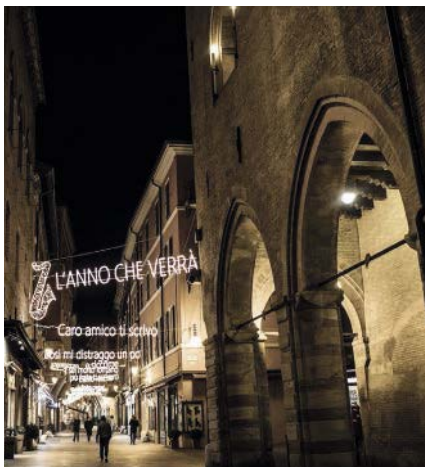
I temi di oggi sono qualità, sostenibilità, filiera corta. Si vuole sapere cosa c'è dentro il piatto. «Te lo spiego io come si fanno le cose buone», dice Stefano Corvucci, chef di **CIBO**, scuola di cucina con ristorantino. «Devi comprare ingredienti buoni, e al **Mercato di Mezzo** trovi tutto». Nel «quadrilatero dei golosi» non si contano le botteghe storiche con date di mezzo secolo fa e bandi settecenteschi in vetrina. Stefano ordina puntarelle, gli ultimi carciofi, le fragole, i tagli scelti per il ragù e il ripieno dei tortellini. «Lasciamo stare la filosofia. Oggi, il ragù cuoce in due ore, una volta ce ne volevano dieci perché si usavano carni di scarto». Intanto stende la pasta da sfoglino provetto.

Pedalata al parco alimentare

Anche nel pastificio di **FICO**, il parco didattico-alimentare di Eataly fondato da Oscar Farinetti negli ex mercati ortofrutticoli, al matterello c'è un giovanotto. Ci vogliono i muscoli per far la sfoglia trasparente (in teoria, guardando attraverso si dovrebbe riuscire a vedere il Santuario di San Luca, ma non sempre è all'orizzonte). FICO è fatto in modo che si possa assistere alla produzione alimentare dalla pianta alla forchetta. Ci sono 40 fabbriche, dalla mortadella Igp ai succhi di frutta bio, i ristoranti, e fuori gli orti, l'uliveto, le vigne, maiali, cavalli, asini, pecore e capre. Per far la spesa, conviene noleggiare la bici col cestello all'ingresso.

Vegano, sostenibile e bello

Bologna è sensibile alla sostenibilità, per questioni di gusto. È difficile tornare ai biscotti confezionati dopo aver assaggiato quelli vegani di Maurizio Mortani al **Mercato Ritrovato** del sabato mattina (piazzetta Pasolini). A far la spesa, rigorosamente bio, ci sono famiglie casual in bici con tanti bambini e anche signori eleganti. Finalmente è finito il cliché fricchettone per chi vuol mangiare naturale. «Anche l'occhio vuole la sua parte»: è convintissima Anna Artesiani che dopo il ristorante vegano **Botanica Lab**,

Facciamo la scarpetta? Al posto di patatine e olive, il nuovo rito del cocktail è con il ragù e soffici paninetti da intingere (in compagnia) nel padellino

Sotto la neve, il dessert con meringa, cioccolato bianco e sorbetto ai frutti rossi di Cristian Mometti, cuoco del ristorante I Carracci del Grand Hotel Majestic già Baglioni. A sinistra, sopra, via d'Azeglio illuminata con le parole dell'*Anno che verrà*, la celebre canzone di Lucio Dalla: al n. 15 c'è la casa del cantautore. A sinistra, sotto, l'unità di misura della tagliatella depositata e conservata alla Camera di Commercio. Nella pagina accanto, aperitivo da I Conoscenti: drink della casa Serendipity e panino al vapore da condire con ragù.

ha aperto un caffè, con piante esotiche, divanetti vintage e un banco che fa venire l'acquolina in bocca con l'avocado sandwich e le tartellette ai lamponi. Molte ricette sono crudiste. «Se lo dici, la gente si spaventa, la vive come una punizione. Ma se una cosa è buona, lo è e basta», conclude Anna, il cui sogno è liberarsi prima o poi delle etichette. Sarebbe un bel passo avanti anche per la gastronomia.

In alto i palati

Chi ha una vocazione, e alle spalle generazioni di ristorazione, sceglie l'evoluzione creativa. **Massimiliano Poggi**, che al Cambio e al Vicolo Colombina fa cucina tradizionale, al suo ristorante di Trebbo di Reno rivela altre potenzialità. «Divertiti» è il percorso consigliato in cinque portate. Insalata russa (gocce di verdure in crema, panna acida e caviale di trota disposti con mano e strumenti da microchirurgo). A seguire Pasta e Medicina (ovvero la cipolla prelibata che arriva dall'omonimo paese). Conserva di pomodoro (con baccalà crudo). Le mie radici (ricordo del bollito della domenica: battuta di manzo con cetrioli sott'aceto, insalata di radici e ravanelli, salsa di nervetti e prezzemolo). Mini zuppa inglese e mini crema di latte da leccarsi i baffi.

Al **Ristorante Marconi** cucina Aurora Mazzucchelli, che ha iniziato da ragazza con il padre, ed è cresciuta fino a conquistare la stella Michelin nel 2009 e un posto nel prestigioso Atelier des Grandes Dames Veuve Clicquot. In sala c'è il fratello Massimo con la sorella Mascia, e insieme hanno creato un ristorante attuale, con otto tavoli distanti, grandi vetrate, l'orto e la stazione per le tisane. Quest'anno festeggiano dieci anni di stella con un menu di altrettante portate, tra novità e grandi classici come i tortelli al parmigiano profumati alla lavanda e l'anguilla affumicata. «Io non sono per il km zero, ma sento il dovere di conoscere e usare le eccellenze del territorio». A proposito, con l'alta cucina, i Mazzucchelli stavano perdendo il contatto con le persone di Sasso Marconi. Perciò hanno creato il Forno Mollica, che sforna anche pizze a lunga maturazione. «Siamo aperti dalla prima colazione, e se prima non sapevo i nomi dei miei vicini di casa, ora so anche come vogliono il caffè!», conclude Massimo orgoglioso.

Lucio Dalla aveva una cucina «piccola così»

«Per prima cosa mangio una pizza da Altero», cantava Lucio Dalla in *Dark Bologna*. La famosa pizza al taglio è ancora lo spuntino più amato, e lo era anche per il cantautore. Cucinare non era però la sua storia. Basta visitare la casa-studio, con i soffitti affrescati, le collezioni estrose di quadri e oggetti, e una cucina intonsa e «piccola così» (per la prenotazione: *incoming@bolognawelcome.it*). Dalla scendeva in via d'Azeglio, e trovava ogni tipo di ristoro. Il suo preferito era **Da Cesari**, cucina casalinga e care persone. Sono posti del →

Tutta la sera da gaudenti: si fa l'aperitivo in centro con panino (solo) alla mortadella e bollicine italiane e poi si va in collina per una cena con degustazione blasonata di dieci portate

Il panino con la mortadella Villani del Pigro, micro negozio monotematico in via de' Pignattari, a due passi dal Duomo. Nella pagina accanto, in alto, la Fontana del Nettuno, nell'omonima piazza; sotto, a sinistra, i tortelli ricotta e spinaci del pastificio di FICO, l'immenso parco alimentare di Eataly; a destra, Stefano Corvucci, chef, sfoglino e maestro di cucina, fondatore di CIBO.

cuore, inutile discutere sui piatti. Come alla trattoria **Da Me**, che esiste dal 1937, ma è stata rinfrescata negli arredi e nel menu senza stravolgere la sostanza. Morale? Per un tavolo, in entrambi, spesso finisci in lista d'attesa.

Capitolo pizza e pane

Il successo della pizzeria artigianale **Berberè** è iniziato a Bologna, e ora ha dieci locali in Italia e due a Londra. Anche il network di laboratori del gusto bio **Zazie** è nato lì, e ora ha punti vendita in nove città. Stessa cosa per il **Forno Brisa**, con quattro locali di pane, dolci e caffè. Tre start up di universitari che hanno raggiunto il successo seguendo tre principi elementari condivisi: il buono, il sano e il bello. Pasquale Polito, studente abruzzese di Geografia, soffriva di nostalgia per il pane di casa. Al punto che ha imparato a farselo guardando i video tutorial su YouTube e il libro delle Sorelle Simili. Risultato eclatante: nel quartiere si è sparsa la voce che faceva un pane squisito, e la gente gli citofonava per comprarlo. Lui si è specializzato in panificazione a Pollenzo e insieme ad alcuni compagni di corso ha aperto il primo Forno Brisa che fa pane con «farine gentili», tecnicamente non panificabili, ma ben più digeribili per la gioia dei clienti.

È il momento di bere

Potevamo non parlare di mixology? A Bologna il passaparola porta subito da **I Conoscenti**, altra start up giovanile sotto i portici di via Manzoni: si beve Serendipity con panino al vapore e pentolino di ragù, per non smentire le radici bolognesi nemmeno davanti a un drink floreale a base di gin. All'entrata, c'è il bar e dietro, quasi nascosta, c'è la sala ristorante con cucina a vista. Stavolta, lo chef Salvatore Amato è pugliese e cucina cose diverse dal solito: risotto tricolore e storione in crosta di limone, preparati con leggerezza e cura.

Tra i libri o sotto le stelle

Come si intuisce, a Bologna c'è da assaggiare molto di più di un panino alla mortadella (il rito oggi lo vuole con bollicine Berlucchi dal **Pigro**, dietro il Duomo di San Petronio). E c'è tanto da vedere, dal Museo archeologico ai graffiti di via del Pratello. Due o tre giorni sono il tempo minimo per conoscerla un po'. L'albergo, è meglio prenotarlo in centro, e girare a piedi sotto i portici (38 km candidati a Patrimonio mondiale dell'Unesco). La scelta è ampia, dal b&b **Bibliò**, cinque camere in un palazzo residenziale, con gli scaffali pieni di libri, fino al **Grand Hotel Majestic** già Baglioni, con camere appena rinnovate, e un ristorante affrescato dai Carracci dove il cuoco Cristian Mometti alterna cucina romagnola e veneta, tra passatelli e tortelli di stoccafisso, zuppa inglese e meringa con crumble di nocciole e sorbetto ai frutti rossi. Il Majestic è l'albergo storico di Bologna, da sempre il più chic. Fuori c'è una fila infinita di ragazzini con il cellulare pronto allo scatto. Ma chi aspettano? «Shawn Mendes, il cantante canadese», dice il portiere in livrea, tenendo a bada la ressa. È abituato: a Bologna, le celebrities prenotano sempre lì. ■

INDIRIZZI

Fourghetti, *fourghetti.com*
Pastificio Naldi, *pastafrescanaldi.it*
Oltre, *oltrebologna.it*
CIBO, *cookingclassesinbologna.com*
FICO, *eatalyworld.it*
Botanica Lab, *botanicalab.com*
Ristorante Massimiliano Poggi, *mpoggi.it*
Ristorante Marconi, *ristorantemarconi.it*
Da Cesari, *da-cesari.it*
Trattoria Da Me, via San Felice 50
Berberè, *berberepizza.it*
Zazie, *lazazie.com*
Forno Brisa, *fornobrisa.it*
Bizarre Cocktail Boutique, *bizarrebologna.com*
I Conoscenti, via Manzoni 6
Pigro, via de' Pignattari 1
Bibliò, via Nazario Sauro 15
Grand Hotel Majestic *grandhotelmajestic.duetorrihotels.com*
MUSEI, VISITE, COSE DA FARE, *bolognawelcome.com*

FIOR DI ZUCCHINA

Al naturale su crostini e in insalata, nella pasta e nel risotto. E poi fritti, sempre deliziosi. Per dare a ogni piatto una pennellata di primavera

ricette **GIOVANNI ROTA**
testi **VALENTINA VERCELLI**
foto **RICCARDO LETTIERI**
styling **BETTINA CASANOVA**

RISOTTO AL PREZZEMOLO CON COZZE E VONGOLE

Piatto e sottopiatto del risotto, quaderni di fondo nelle foto della pagina accanto **Henriette**, bicchiere e piante **Viridea**, ciotole del pinzimonio e dei fiori fritti **Virginia Casa**, piatto della bruschetta **PiattoUnico**, piatto dell'omelette **Funky Table per Bitossi Home**.

IN PINZIMONIO CON SALSA DI LAMPONI

Mondate 8 zucchine mignon, tagliatele in 6 spicchi per il lungo e rimuovete la parte centrale. Eliminate il pistillo di 12 fiori di zucca tagliandolo con le forbici. Frullate 50 g di lamponi con 50 g di olio extravergine, 10 g di aceto di lamponi o di mele e 10 g di acqua, sale e pepe. Servite il pinzimonio di zucchine e fiori con la salsa al lampone.

NELLA OMELETTE

Sbattete 2 uova e mescolatele con 1 cucchiaio abbondante di Parmigiano Reggiano Dop grattugiato, 1 cucchiaio di latte, 1 fiore di zucca tagliato a pezzetti, sale e pepe. Scaldate una padella antiaderente, unta con una noce di burro, e cuocetevi l'omelette per un paio di minuti. Servitela accompagnandola con insalatina verde e rossa e petali di fiori di zucca.

SULLA BRUSCHETTA

Mescolate 100 g di formaggio fresco tipo robiola con 1 cucchiaio di olio extravergine, un pizzico di sale, una macinata di pepe e qualche fogliolina di maggiorana. Spalmate la robiola su 4 fette di pane casareccio da circa 25 g ciascuna; adagiatevi sopra ½ fiore di zucca e completate con semi di zucca, fiocchi di sale e un filo di olio.

FRITTI IN PASTELLA AL PROSECCO

Mescolate, utilizzando una frusta, 300 g di farina 00 con 150 g di Prosecco e 200 g di acqua, ottenendo una pastella. Intingetevi 16 fiori di zucca interi e friggeteli immediatamente in abbondante olio di arachide ben caldo per un paio di minuti. Scolateli su carta da cucina, salateli e serviteli subito, ben caldi.

COTOLETTE DI FIORI AI GRISSINI E MANDORLE

Risotto al prezzemolo con cozze e vongole

Impegno Facile
Tempo 50 minuti più 1 ora di spurgatura delle vongole
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g riso Carnaroli
300 g vongole
300 g cozze pulite
150 g prezzemolo
8 fiori di zucca
1 spicchio di aglio
vino bianco secco – limone
formaggio pecorino
brodo vegetale – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Spurgate le vongole in acqua salata per 1 ora, cambiando l'acqua dopo 30 minuti.
Fate aprire insieme le vongole e le cozze in una casseruola con un filo di olio, una macinata di pepe e 1 spicchio di aglio.
Filtrate in un colino fine foderato di carta da cucina il loro liquido di cottura.
Sgusciate le cozze e le vongole, tenendo da parte qualcuno dei gusci più belli come guarnizione.
Mondate il prezzemolo, sbollentate le foglie in acqua salata per un paio di minuti, scolatele, strizzatele leggermente e frullatele in crema.
Tostate il riso in una casseruola unta con un filo di olio e un bel pizzico di sale per 1 minuto; sfumatelo con ½ bicchiere di vino e cuocetelo per 15-17 minuti, bagnandolo di tanto in tanto con 1 mestolo di brodo vegetale e, alla fine, con 1 mestolo di liquido delle conchiglie.
Mantecate il risotto con 3 cucchiai di olio, 1 cucchiaio di pecorino grattugiato e la crema di prezzemolo; incorporate 4 fiori di zucca tagliati a listerelle.
Distribuite il riso nei piatti, completate con tutte le cozze e le vongole, i petali dei fiori di zucca rimasti e scorza di limone grattugiata.

Cotolette di fiori ai grissini e mandorle

Impegno Medio
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g panna fresca
120 g formaggio pecorino fresco
75 g pangrattato
50 g grissini
30 g mandorle sgusciate
8 fiori di zucca
3 uova – 2 acciughe sott'olio
timo limone – menta
concentrato di pomodoro
olio di arachide – sale

Scaldate la panna in una casseruola e fatela ridurre per 3-4 minuti dal bollore; spegnete la fiamma e mescolatevi il pecorino grattugiato grossolanamente con un pizzico di sale, finché non si sarà fuso in modo uniforme.
Frullate 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro con 50 g di acqua e le acciughe.
Tritate grossolanamente i grissini e le mandorle e mescolateli con il pangrattato e le foglioline di 3 rametti di timo limone.
Mondate i fiori di zucca, eliminando il fondo con il pistillo.
Sbattete le uova.
Intingete i fiori nelle uova sbattute, quindi passateli nel mix di pangrattato, grissini e mandorle e friggeteli in abbondante olio di arachide ben caldo per un paio di minuti. Scolateli su carta da cucina.
Distribuite la crema al pecorino nei piatti, adagiatevi sopra i fiori impanati e completate con puntini di salsa di pomodoro e foglioline di menta.

Cracker di pasta fillo, mozzarella e petali essiccati

Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 2 mozzarelle
50 g 3 fogli di pasta fillo
4 fiori di zucca
granella di pistacchio
burro
zucchero
sale

→

Vassoio dei cracker, tovaglietta ricamata e cucchiaio **Funky Table**, piatto decorato con tulipano e piatto con bordo oro delle cotolette **Funky Table per Bitossi Home**, piatti giallo e blu e piattino con libellula delle cotolette **Melody Rose**, forchetta e coltello **Innovaliving**, runner in legno e piante **Viridea**.

CRACKER DI PASTA FILLO, MOZZARELLA E PETALI ESSICCATI

Sottobicchiere ricamato in perline **Funky Table**, bicchiere e lucertola in metallo **Zara Home**, piatti **PiattoUnico**, tovagliolo **Busatti**.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CREMA DI ZUCCHINE TROMBETTA E ALICI

Aprite a libro i fiori di zucca, eliminando il pistillo; adagiateli in una teglia rivestita con carta da forno e conditeli con sale e zucchero. Essiccateli nel forno statico a 90 °C per 30 minuti, poi spezzettateli.
Spennellate i fogli di pasta fillo con una noce di burro fuso. Piegateli a metà e spennellateli di nuovo con il burro, piegateli ancora e spennellateli con il burro un'ultima volta. Rifilate i bordi con un coltello e dividete ciascun foglio in 3 rettangoli uguali.
Rivestite una teglia con carta da forno, adagiatevi i rettangoli di pasta fillo e infornateli a 170 °C per 12-13 minuti.
Dividete ciascuna mozzarella in 8 spicchi.
Alternate nei piatti i cracker di pasta fillo, i petali di fiori essiccati e gli spicchi di mozzarella. Completate con granella di pistacchio e fiori edibili a piacere.

Spaghetti alla chitarra con crema di zucchine trombetta e alici

Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g spaghetti alla chitarra
300 g zucchine trombetta
16 alici – 4 fiori di zucca
1 scalogno
finocchietto fresco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Eviscerate le alici, eliminate le teste e le lische aprendole a libro.
Sbollentatele in acqua salata per 30 secondi, scolatele su carta da cucina e conditele con olio e sale.
Mondate le zucchine e tagliatele a rondelle.
Tritate lo scalogno e rosolatelo in una casseruola con 2 cucchiai di olio per un paio di minuti; unite le zucchine e cuocetele per 1 minuto, quindi bagnate con 4 mestoli di acqua calda salata e lasciate cuocere ancora per 7-8 minuti. Frullate tutto, regolando di sale e di pepe.
Cuocete gli spaghetti secondi i tempi riportati sulla confezione. Scolateli, conditeli con la crema di zucchine e i fiori di zucca tagliati a filetti.
Completate con le alici, finocchietto, pepe e altre erbe a piacere.

foto PAOLA ALLEGRA SARTORIO

MONACÓ È BIÓ

Sorpresa. Un gruppo di giovani sta ricreando l'anima verde del Principato. Tra orti urbani, ostriche e liquori km zero. Per godersi un'autentica «cuisine de la Rivierá», nella cornice del lusso più mitico. Fiammetta Fadda, in missione, racconta

Uno scorcio della brigata al lavoro nelle cucine del Louis XV, il ristorante dell'Hôtel de Paris firmato da Alain Ducasse. Nella pagina accanto, i due palazzi fronteggianti con la struttura a onde definiscono la piazza del Casino ristrutturata con quattro anni di lavori.

Dal basso, in senso orario, Jessica Sbaraglia, pioniera degli orti urbani sui tetti di Monte-Carlo, creatrice del progetto «Terre de Monaco». Uno dei nuovi palazzi che movimentano l'aspetto della città. Visti dal Giardino Botanico, la Rocca di Monaco e il porto sottostante, destinato alle piccole imbarcazioni.

Al Principato mi piace arrivarci in treno. Già subito dopo Ventimiglia, entrando in Francia il paesaggio dalle finestre del Thello, il treno veloce che percorre la Riviera fino a Marsiglia, passa dalle colline tutte vetro delle serre a coltivazione intensiva a un tripudio di fiori, palme, limoni, cipressi effetto giardino. Che tende a una progressiva perfezione a mano a mano che ci si avvicina a Monaco. Poi, all'ingresso, il treno ferma e l'altoparlante avvisa che adesso ci saranno i controlli di polizia ed è vietato scendere. Ammonimento che provoca un doppio piacere: quello di sapersi cittadini senza macchia che nulla hanno da temere (o no?) e quello di sentirsi, da adesso in poi, accuditi, assistiti, protetti, dalle 500 telecamere sparse nei 2 chilometri di superficie della Principauté. Infine si entra in stazione. Stazione? Non un normale stop rivierasco ma una meraviglia sotterranea morbidamente illuminata, pervasa da discrete note di musica classica, disegnata con effetto rétro, ma meglio. Tutte emozioni che perdereste atterrando a Nizza o arrivando banalmente in auto.

Monaco o Monte-Carlo?

Da viaggiatori eleganti ovviamente sapete che Monaco propriamente detta è

la Rocca, cioè lo sperone di roccia su cui stanno assiepate le case del borgo originario su cui svetta il **castello** con il cambio della guardia e le strutture più emblematiche: il Museo Oceanografico e il Palazzo del Governo. Monte-Carlo invece è la zona che dal Casino abbraccia l'arco del golfo fino alla punta del Monte-Carlo Beach. Poi c'è il quartiere La Condamine che guarda su Port Hércule, l'insenatura d'attracco dei grandi yacht; più la zona commerciale di Fontvieille, 22 ettari sottratti al mare, e Moneghetti, la parte alta al confine con Cap-d'Ail. Cinque distretti, cinque piccoli universi.

Lusso extra-large

Voi, come si conviene, iniziate dalla Place du Casino, il cuore della Principauté. Se già la conoscevate, vi farà effetto. Il **lifting riuscitissimo** durato quattro anni è stato appena svelato: ai piedi di un nuovo complesso dalle facciate ondulate coperte da cascate di verde, c'è One Monte-Carlo, il «quartiere» con la maggior concentrazione mondiale di grandi nomi della moda e della gioielleria, inaugurato il 22 febbraio scorso. Sempre lì, davanti all'Hôtel de Paris, in attesa dello show Top Marques (si tiene dal 29 maggio al 3 giugno) che riunisce il mondo delle vetture e degli oggetti extralusso, è parcheggiato un misto di Rolls Silver Cloud, Ferrari decappottabili, Aston Martin, Porsche verniciate «brute». E poiché la grande cucina va dove va il grande denaro, qui c'è il Louis XV, il ristorante firmato da Alain Ducasse, tre stelle della venerabile Guida Michelin da 29 anni. Un exploit nato dalla clamorosa controproposta fatta nel 1987 dallo chef al principe Ranieri che gli offriva la guida dei fornelli del «grand palace» con i suoi piatti gloriosi e polverosi. «Voglio creare una cucina monegasca di alto profilo ancora inesistente, fresca e diretta, con gli ingredienti e i sapori della Riviera. Garantisco le tre stelle entro quattro anni, pena il licenziamento».

La cuisine de la Rivierá

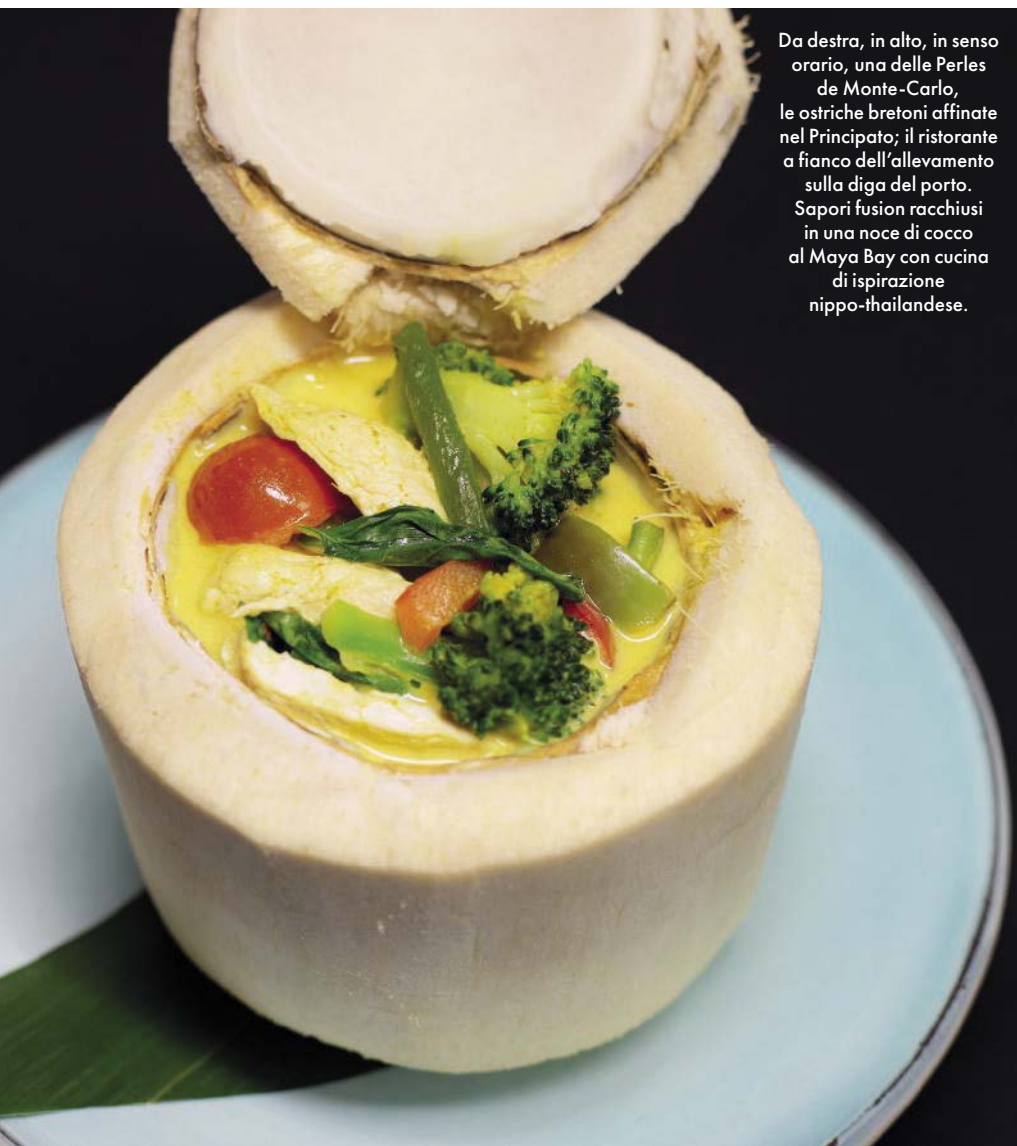
Scomparse le poltroncine imbottite, **Le Louis XV**, tutto rinnovato, vi accoglie nel suo lussuoso minimalismo. Sotto l'enorme lampadario a corona ispirato a quello di Santa Sofia a Istanbul, c'è un appoggio dove si svolge parte del servizio perché possiate apprezzarne la perfezione. Poi il menu. Potete scegliere tra i piatti che raccontano i contadini, gli allevatori, i pescatori del posto: «Ortaggi dei giardini di Provenza e tartufo nero»; «Spigola al naturale, bietoline e calamari»; «Agnello da latte al fuoco di legna, barbabietola, farro». O concedervi il piacere voluttuoso dei «Gamberoni di San Remo, gelée di pesci di roccia e caviale», «Faraona delle Lande, spugnole e patate novelle». Fino all'approdo nella cedevolezza alcolica del «Baba al Rhum agricole» , e della freschezza del «Mango e frutto della passione, sorbetto alla citronella e cocco».

Il piacere dello zapping

D'altra parte se avete appetiti capricciosi e costosi Monte-Carlo è la vostra destinazione. Vi piace la fusione nippo-thailandese e la ressa chic? Prenotate (è necessario) le salette orientaleggianti del **Maya Bay**, meta di fiducia del variopinto universo che popola il Principato. Volete sperimentare un'eccellente cucina giapponese? La vostra meta è **Yoshi** all'interno del Métropole, dove si può anche puntare alla cucina magistrale di Joël Robuchon. Siete salutisti? Il ristorante **Elsa**, nel Monte-Carlo Beach Club, è una delle poche tavole bio premiate dalla stella Michelin. Cercate il dolce-piccante caraibico? Il **Blue Bay** ve lo serve con l'aggiunta del fascinoso panorama sul golfo. E poi c'è **Ômer**, il nuovo exploit monegasco di Ducasse, al piano terra dell'Hôtel de Paris, che vi porta in crociera tra le cucine del Mediterraneo in uno spazio tutto legno e cuoio biondo come uno yacht, o nel giardino aperto sul mare. Un piacere, questa volta, con un conto leggero perché il piatto più spettacolare, il «Poulpe tentaculaire», un polpo laccato servito intero, costa 28 euro e con 50 pranzerete in grande stile.

In fondo, un villaggio

Ammirati gli ettari di piscina e la sabbia pettinata dei grandi alberghi, percorso il mezzo chilometro di passaggio sotterraneo che conduce alle esclusive Terme Marine dell'Hôtel de Paris, contemplato lo Yacht Club completo di albero di trenta metri, adesso avete bisogno di respirare un po' della vita quotidiana dei 9mila monegaschi autentici (gli abitanti sono 35mila in un tripudio di nazionalità diverse). Perciò verso le dieci andate al **mercato** della Condamine. Fuori, ci sono i banchetti di frutta, e verdura, e un tempietto rococò dove si può prendere un caffè. Dentro, ci sono i banchetti →

Nelle scuole si insegna il dialetto monegasco a testimonianza dell'orgoglio identitario del piccolo Principato

Da destra, in alto, in senso orario, una delle Perles de Monte-Carlo, le ostriche bretoni affinate nel Principato; il ristorante a fianco dell'allevamento sulla diga del porto. Sapori fusion racchiusi in una noce di cocco al Maya Bay con cucina di ispirazione nippo-thailandese.

Da sinistra, in senso orario, la corte interna dell'Hôtel de Paris; Alain Ducasse nella sala ristorante del Louis XV e durante l'intervista; uno dei dessert primaverili: mango e frutto della passione, sorbetto alla citronella e cocco.

Alla mia maniera

In una rara intervista il grande chef si racconta

Con trenta ristoranti in sette diversi Paesi, venti stelle Michelin, i bistrot, le brasserie, una recente apertura a Macao, la scuola di cucina e pasticceria e una collana di libri gastronomici, le capita ancora di cucinare?
«Come no! Io cucino tutti i giorni. Nella mia testa».
Alain Ducasse ama farsi fotografare indossando la «veste», la candida divisa dello chef, per sottolineare che continua a sentirsi cuoco non meno che imprenditore. Lo fa oggi nel salone del Louis XV raccontando la sua visione della cucina contemporanea e i nuovi progetti.
Qui all'Hôtel de Paris lei ha aperto Ômer, un ristorante di cucina etnica. Una svolta?
«È una estensione della Cuisine de la Riviera. Ho messo a punto, affinandoli, una sequenza di piatti che attraversano il Mediterraneo, dalla Grecia alla Turchia, al Libano. Le mezzès, gli antipasti, da condividere: dolmas, taramasalata, falafel; i ravioli di agnello e menta, le triglie alla minorchina, il pollo alla paprika e altri in base alla stagione. Amo dire che la sintesi del mio mestiere, del mio racconto, è qui, dove gli ingredienti guidano la mano del cuoco. Frutta e verdura cresciute in un clima felice, pesci di roccia, olio profumato, ideali per piatti quasi vegetali. Una sintesi di eleganza, bontà, piacevolezza. L'armonia tra contenuto e contenitore».

L'Italia occupa un grande spazio nel Mediterraneo, ma nel suo menu non ci sono piatti italiani.
«Non è vero. Tra i dessert, il babà ha un posto d'onore, sia qui a Monaco sia al Plaza Athénée a Parigi. Ho fatto venire apposta un pasticciere napoletano per insegnarcelo».
Dopo l'esperienza a L'Andana a Castiglione della Pescaia non ha più aperto ristoranti in Italia.
«L'ho fatto a Parigi. Ho affidato a Matteo Lorenzini, che ha lavorato a lungo per me, i fornelli di Cucina, all'interno della Maison de la Mutualité. Il menu è costruito sui classici della tradizione italiana».
Come vede il futuro della cucina?
«Per il pubblico tra i 25 e i 45 anni, l'importante non sarà più la cena nelle cattedrali della "haute cuisine" ma l'ambiente, il contesto. L'effetto "wow" lasciato dall'esperienza vissuta».
Per esempio?
«Per esempio partire per una crociera sulla Senna sul "bateau-mouche" che ho inaugurato da poco. Grazie alla propulsione elettrica scivola silenzioso sull'acqua mentre si gusta una cucina parigina moderna. O venire a prendere un caffè nella mia boutique del caffè, dove si ha sotto gli occhi il processo completo che dal chicco arriva alla tazzina con un blend delicato e raro servito dal "cafelier", il sommelier del caffè, una nuova figura al servizio del gusto».

dei formaggi, della carne, dei salumi, dei pesci, delle paste ripiene, dei dolci, dei piatti pronti, e dovunque tavoli comuni a cui sedersi, mangiare, bere, chiacchierare, in un viavai di sporte piene di ortaggi, fiori, filoni di pane. Tutti, a cominciare dai bambini, puntano alla postazione di **A Roca**, modesto nell'aspetto ma vera potenza in città con quattro punti vendita e riferimento sicuro per i *barbagiuans*, la *pissaladière*, le verdure farcite, il *pan bagná*. Cioè le specialità tradizionali al loro meglio, da mangiare lì caldissime o da portare a casa (vedi alla pagina successiva).

Monacó è bió

Fin qui niente di sorprendente. Però trovare a Monte-Carlo una ex modella che fa la contadina è perlomeno inusuale. Jessica Sbaraglia è un metro e ottanta di curve, è bionda con grandi occhi azzurri e un luminoso sorriso svizzero. Hugh Hefner l'avrebbe voluta subito tra le sue conigliette. Era approdata nella Principauté tra cene faraoniche, serate al Jimmy'z, e pomeriggi al Beach Club, finché non si è chiesta che cosa voleva fare da grande e ha deciso che proprio **sui tetti** di Monte-Carlo poteva realizzare la sua vocazione di ragazza nata e cresciuta in campagna. Adesso produce cinque quintali di frutta e ortaggi in angoli ricavati sulle terrazze, nelle aiuole, in ogni piccolo appezzamento del Principato disponibile alla coltura. Erbe terapeutiche per l'ospedale, fiori commestibili per i balconi, verdure aromatiche per gli chef. La incontrerete mentre semina, cura e raccoglie nei 400 metri di orto del Monte-Carlo Bay Hotel, dove tiene atelier di degustazione, o sulla torre Odéon completa di arnie e galline per uova super-bio. Il progetto, che si chiama «Terre de Monaco», è talmente piaciuto al principe Alberto che le ha «regalato» le terrazze di tre nuovi palazzi.

Lo spirito dei Grimaldi

Merito del famoso fiuto dei Grimaldi. Perché ci vuole un campione dell'azzardo come Carlo III per comprare dalla Francia, nel 1861, la propria indipendenza pagandola col 95 per cento del territorio, e per rimpinguare le casse dello Stato costruendo il Casino (con una tale valanga di introiti da sollevare i cittadini monegaschi dalle tasse). Ci vuole un genio delle pierre come Ranieri III per trasformare Monte-Carlo in una meta hollywoodiana. Per Alberto di Monaco la sfida è stata far entrare nel filone «Green c'est the new glam», verde è la nuova **cosa giusta**, uno Stato con una densità di cemento impressionante. E con sei nuovi ettari di città protesi sul mare pronti nel 2025. Ma, riprendendo la vocazione del bisnonno Alberto I, fondatore del Museo Oceanografico, spirito bio ante litteram, il principe ha fatto realizzare la struttura in materiale analogo al fondo marino che non turba le correnti e →

Negli anni tra le due guerre l'assiduità dei grandi artisti dell'epoca trasformò Monte-Carlo nella più famosa meta mondana e culturale d'Europa

I tetti del Casino, rinnovato nel 1878 in stile Secondo Impero.

Dal basso, in senso orario, la preparazione di un Monaco Spritz a base di L'Orangerie, il liquore di arance amare raccolte nel Principato. Le mezzès, le specialità mediterranee da condividere, da Ômer, all'Hôtel de Paris; l'angolo di degustazione del locale: il tavolo al centro poggia sul tronco di un ulivo millenario. Nella pagina accanto, il mercato della Condamine, dove si assaggiano le specialità monegasche, tra cui i *barbagiuans* (sotto).

i pesci di un tratto tra i più puliti di tutto il Mediterraneo. Anche il nuovo mantra «Electric c'est chic» ha trovato la risposta virtuosa con il Monaco E-Prix, Grand Prix electric (11 maggio) edizione ecologica aggiunta allo storico Grand Prix Formula 1 (dal 23 al 26 maggio).

Km zero, per davvero

Galvanizzati, gli abitanti hanno ritrovato l'orgoglio di un territorio che una volta viveva di agricoltura e pesca, dove il km zero coincide col km vero. E hanno dato inizio al proprio «Locavore on adore». Mai sentito parlare delle **ostriche** monegasche? Le allevano in fondo alla diga del porto un biologo marino e un acquacoltore bretone che due anni fa hanno deciso di sfruttare così la qualità eccezionale delle acque del golfo. Adesso Les Perles de Monte-Carlo arrivano dalla Bretagna tre volte alla settimana per essere affinate in un mix di acqua dolce e acqua marina in formula segreta («le abbiamo regolate sul gradimento dei nostri habitués»). Vanno alle tavole stellate del Principato e a voi, se siete contenti di sedervi all'esterno ai tavolacci di legno a fianco dell'allevamento insieme con un pubblico di affezionati: 24 euro il plateau di una dozzina di creuse, le famose concave, numero 3. Ma ci sono anche astici bretoni, aragoste e gamberi alla plancia, innaffiati da bianchi e rosé bio della Côtes de Provence.

Un Monaco Spritz, prego

Forse vi siete chiesti come mai gli alberi di **arancio amaro**, il *Citrus aurantium*, che decorano le strade del Principato, dalla fine dell'inverno non abbiano più neanche un frutto. Una volta se ne faceva raccolta per il rustico «vin d'orange», ottenuto dalla macerazione delle bucce in alcol e vino aromatizzati con cannella e chiodi di garofano. Poi, un paio di anni fa, un giovane broker, studioso di storia monegasca, si è appassionato

CIBO DI STRADA

BARBAGIUANS Fagottini di pasta fritti, ripieni di bietole, ricotta, maggiorana. Si mangiano caldi a tutte le ore.
PAN BAGNÁ Filetti di acciuga dissalati, pomodoro a fette, cipolla tagliata sottile e olive taggiasche su una fetta di pane unta di olio.
PISSALADIÈRE Il nome deriva da «pissalat», una purea di pesci in salamoia tipica di tutta la Riviera. La si stende, in teglia, su un letto di pasta da pane mescolandola a una purea di cipolle.
FUGASSÁ Cioè focaccia, in dialetto monegasco. È quella tradizionale ligure, a testimonianza degli stretti rapporti che legano storicamente il Principato a Genova.
SOCCÁ In teglia: farina di ceci, olio, acqua, sale. Somiglia alla farinata genovese o alla cecina toscana. Ma ogni campanile difende la propria versione.
STUCAFI À LA MONEGASQUE Uno stufato di baccalà dissalato cotto a lungo con vino, pomodoro, cipolle, aglio, insaporiti da alloro, timo, prezzemolo e olive.

INDIRIZZI

Le Louis XV,
Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris,
montecarlosbm.com
Yoshi, ***Hôtel Métropole Monte-Carlo***,
yoshi@metropole.com
Elsa, *montecarlosbm.com*
Blue Bay, ***Monte-Carlo Bay Hotel***,
montecarlosbm.com
Maya Bay, *mayabay.mc*
Ômer, ***Hôtel de Paris***
montecarlosbm.com
Marché de La Condamine
15, Place d'Armes
A Roca, *arocagourmet.com*
Terre de Monaco,
terredemonaco.com
Les Perles de Monte-Carlo,
perlesdemontecarlo.com
L'Orangerie, *orangerie.mc*
Brasserie de Monaco,
brasseriedemonaco.com

all'idea di creare una nuova specialità. Adesso dalle 15 tonnellate annuali raccolte si ricavano 6mila bottiglie di acquavite e 50mila di L'Orangerie, il liquore con aromi di arancia protagonista del Monaco Spritz (1 parte di L'Orangerie, 3 di bollicine più o meno blasonate, ghiaccio, buccia di arancia). Chiedetelo per darvi un tono da habitué.

Bionda e barbagiuans

Se nella scelta a naso di un ristorante seguite il criterio «è affollato allora è buono», dovete avere buon naso. Ma non sbagliate accomodandovi, dentro o fuori, ai tavoli della storica Brasserie de Monaco, sul porto. È aperta tutti i giorni da mezzogiorno alle due di notte. Il che garantisce il massimo incrocio generazionale in un ambiente reso scenografico dalla produzione a vista in splendenti tini di acciaio della **birra** monegasca, che nel 2014 si è aggiudicata l'oro al World Beer Awards. Se seguite i consigli di Valère Bonnin, giovane mastro birraio, specializzato in biotecnologie, le assaggerete in «Palette de dégustation» insieme all'«Assortimento monegasco», l'insieme di assaggi tipici, specialità della Casa. E allora: la Stout con la *fugassá*; la Bionda con i *barbagiuans*; la Blanche con la *soccá*. Ma non tralasciate i vini perché berrete benissimo con i bianchi e i rosé della zona (lasciando perdere i rossi). Chiedete un Bellet Blanc, prodotto alle spalle di Nizza, amato dal principe Alberto; o un Côtes de Provence Domaine des Planes; o un Côtes Saint-Joseph; o un Petite Cavale Rosé del Luberon, tutti piacevoli e a prezzi invitanti. ■

SE ANDATE IN VACANZA
Il vaso *Tris Fresh Herbs* di **Emsa** ospita tre piantine e le mantiene bagnate per giorni: voi aggiungete l'acqua all'inizio, e il terreno la assorbirà piano piano. 28,60 euro.

ERBE IN QUOTA
Timo e mentuccia sospesi, appesi a una corda, con *Grow-it* di **Rig-Tig**. Un vaso speciale in grado di mantenere la terra umida a lungo. Ideale per chi non ha il pollice verde. 24,95 euro.

UN ANGOLO DI NATURA

Vasi che bagnano da soli le piantine aromatiche, contenitori satinati da mettere in salotto, strumenti per sminuzzare le erbe senza tagliarsi

A CHE PIANO LA METTO?
Per allestire un piccolo bosco verticale, in casa o sul balcone, il supporto da parete *Satsumas* di **Ikea** comprende cinque portavasi, a diverse altezze. 45 euro.

ANCHE DENTRO CASA
È così elegante che può restare in salotto. *Herbs @ Home* di **WMF AMBIENT**, è un portavasi cromato, a due posti, con irrigazione automatica e luce d'ambiente. 60 euro.

DITA AL SICURO
Si usa come un rullo, lo sminuzzatore per erbe aromatiche di **Tescoma**. Serve a tritare il prezzemolo in modo rapido, preciso e senza rischi per le dita. 9,90 euro.

MEZZALUNA ADDIO
Il *Macina erbe 2 in 1* di **Microplane** separa le foglie dai gambi, quindi le tritura con la rotazione delle lame interne super affilate. 29,95 euro.

TESTO **AMBRA GIOVANOLI**

VERDURE: A TAVOLA CON L'ORTOLANO

CHE COSA SI IMPARA
La pulitura, i tagli corretti, gli abbinamenti più adatti e le tecniche di cottura migliori per esaltare i diversi ortaggi. In più, quattro ricette dedicate.

DOVE E QUANDO
I corsi si svolgono nella nostra sede, in via San Nicolao 7, in 1 lezione da 3 ore il 2, 15 e 29 maggio, rispettivamente alle ore 15-18, 19-22, 9.30-12.30.

QUANTO COSTA E COME ISCRIVERSI
La lezione costa 90 euro. Iscrizioni sul sito della Scuola o telefonando alla Segreteria. In basso tutti i riferimenti.

I NOSTRI CORSI

PARADISO VEGETALE

Fatevi del bene: mangiate ogni giorno ortaggi in abbondanza.
E aumentate la dose di felicità: imparate a prepararli, crudi o cotti, con gusto e fantasia

SCELTI TRA GLI APPUNTAMENTI DI MAGGIO

GYOZA: RAVIOLI GIAPPONESI
Un incontro di 3 ore con il nostro cuoco Katsuya Tatsumoto per imparare a preparare a casa i gyoza, dall'impasto al ripieno, fino alla cottura: bolliti, al vapore o alla piastra.
Lunedì 13 ore 19-22
Sabato 18 ore 14-17
Giovedì 23 ore 9.30-12.30

MENU VELOCE
Una sola lezione per quattro ricette appetitose e facili, dall'antipasto al dolce.
Lunedì 6 ore 15-18
Venerdì 17 ore 19-22
Martedì 28 ore 9.30-12.30

MENU DI PESCE
Trota, capesante, ombrina e persico per un pranzo tra mare e acqua dolce. 1 lezione.
Mercoledì 8 ore 9.30-12.30
Giovedì 16 ore 15-18
Giovedì 23 ore 19-22

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in p.le Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004
scuola.lacucinaitaliana.it

Seguici su:

Scoprite gli altri corsi sul nostro sito

FOTO ARCH. LCI

L'ABC

LESSARE IL POLPO

Vi piace tenero come quello che ordinate al ristorante? Compratelo fresco e congelatelo per un giorno intero prima di cuocerlo

PESI E TEMPI DI COTTURA

Per 6 porzioni ci vuole un polpo da 1,5 kg, da lessare per 45-50 minuti. Per 4 porzioni, un polpo da 1 kg e 40 minuti di cottura. Non prolungate i tempi, altrimenti diventa duro. Il tappo di sughero serve? In verità no. È il retaggio di un'antica usanza dei pescatori che ne legavano uno al proprio polpo, per riconoscerlo dopo la cottura in grandi pentoloni comuni.

1. Il polpo fresco è umido e scivoloso, con tentacoli flosci. Per renderlo morbido, appena pescato andrebbe battuto sugli scogli, in modo da romperne le fibre. **2.** In alternativa, basta congelarlo per 24 ore e farlo scongelare lentamente in frigo. **3-4.** Eliminate gli occhi tagliando pelle e polpa tutto intorno; asportate allo stesso modo il becco coriaceo che si trova al centro dei tentacoli.

5-6. Ribaltate la testa (cappuccio) come un guanto e tagliate via le sacche del nero. Risciacquate il polpo. Per fare arricciare i tentacoli, immergeteli in acqua bollente per 3 secondi tenendo il mollusco dalla testa; sollevatelo e ripetete l'operazione per 3 o 4 volte, prima di calarlo nell'acqua. **7-8.** Aggiungete 1 cipolla, 3-4 foglie di alloro e lasciate sobbollire senza che si alzi il bollore. Verificate la cottura del polpo infilando nella testa un coltellino: se affonda senza resistenza, è pronto. Fatelo raffreddare nella sua acqua.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **A. GIOVANOLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

L'ABC DELLA PASTICCERIA

IL LEMON CURD

La crema del tea time inglese è una ghiotta alternativa alle confetture. Seguite la ricetta di **Simona Galimberti** per ottenere la giusta consistenza e bilanciare il sapore dolce-acido

1. Grattugiate la scorza dei limoni senza la parte bianca (albedo), che è amara, e spremeteli. **2.** Fondete il burro a bagnomaria in una ciotola.

3. Fuori del fuoco amalgamatelo con lo zucchero, il succo e la scorza di limone. **4.** Incorporate le uova e l'amido di mais, mescolando con una frusta.

5-6. Trasferite il composto in una piccola casseruola e cuocetelo per 3-4 minuti dall'inizio del bollore, mescolando con la frusta, finché non comincerà ad addensarsi.

7. Setacciate il lemon curd con un colino per eliminare gli eventuali grumi. **8.** Copritelo quando è ancora caldo con una pellicola a contatto e fatelo raffreddare in frigorifero almeno per 1 ora.

DOSI E UTILIZZI

Per riempire una crostata (ø 20 cm) servono 150 g di zucchero, 60 g di burro, il succo di 2 limoni (per un peso pari a circa 130 g di succo), la scorza di 1 limone, 2 uova e 1 cucchiaino di amido di mais. Usato di solito per farcire crostate e tortine, il lemon curd è ottimo anche da spalmare su pane e biscotti e per preparare una deliziosa mousse, mescolato con 200 g di panna fresca montata.

RICETTA **S. GALIMBERTI**, TESTI **V. VERCELLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

FATTO IN CASA

COME UNA NUVOLA

Preparatevi una scorta di tenerezza con i nostri marshmallow, spumosi dolcetti per tornare bambini in un boccone

La ricetta

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 30 minuti più 3-4 ore di rassodamento

INGREDIENTI PER 45-50 PEZZI

250 g zucchero semolato
80 g 2 albumi grandi
50 g zucchero a velo
50 g amido di mais
18 g gelatina in fogli
miele di acacia – limone
olio di riso (o altro olio di sapore neutro)

Fate ammorbidire la gelatina in una ciotola di acqua fredda per 10 minuti.
Portate a bollore lo zucchero semolato con 1 cucchiaio di miele (circa 30 g), 70 g di acqua e qualche goccia di succo di limone; cuocete a fuoco medio per 8-10 minuti, finché lo zucchero non sarà diventato uno sciroppo chiaro e non avrà raggiunto 120-125 °C: usate un termometro da cucina oppure seguite i tempi indicati badando che lo sciroppo rimanga chiaro.
Iniziate a montare gli albumi con le fruste elettriche, ottenendo una meringa.
Togliete lo sciroppo dal fuoco, scioglietevi la gelatina strizzata e colatelo nella meringa, senza smettere di montare; frullate per 4-5 minuti, finché non inizierà a intiepidirsi.
Ungete l'interno di uno stampo quadrato senza fondo (22 cm), posatelo su un vassoio foderato di carta da forno e versatevi la meringa, livellatela con la spatola e lasciatela rassodare per 3-4 ore a temperatura ambiente.
Mescolate lo zucchero a velo e l'amido di mais; spolverizzate il marshmallow con questo mix, staccatelo dallo stampo e tagliatelo a cubetti di 3 cm con un coltello affilato leggermente unto.
Passate i cubetti nel mix di zucchero e amido. Chiusi in barattoli di vetro o in sacchettini di plastica, si mantengono morbidi e fragranti per una settimana.

COLORI E AROMI

Per cubetti in tinta pastello aggiungete nella meringa qualche goccia di colorante alimentare verde, rosso o blu. Se volete anche aromatizzarli, invece, usate 2 cucchiai di sciroppo alla menta, alla fragola o all'anice.

TESTI **A. GIOVANOLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

VI ASPETTO PER L'APERITIVO

Con una salsa tipo gazpacho (che si può bere) molto rinfrescante. Per continuare gli assaggi di formaggio all'infinito. O quasi

NELLA LISTA DELLA SPESA

400-500 g di **Emmentaler** Dop Classic. L'originale svizzero, dalla pasta gialla con occhiature e un aroma dolce, di noce.

+

250 g di **salsa di pomodorini** Ciliegini Mutti: ha il sapore del pomodoro fresco ed è già condita. Ottima anche cruda.

+

50 g di **peperone** rosso aggiungono alla salsa carattere e una buona dose di vitamina C.

+

60 g di **pistacchi** salati sgusciati per aggiungere la parte croccante.

Coppe **LSA International**.

LA RICETTA

Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana
PER 4 PERSONE

1

PREPARARE
Frullate la **salsa di pomodorini** con 1 cucchiaio di **olio extravergine** di oliva, 1 di **aceto** di vino, 2-3 di acqua, il **peperone** a pezzi e un pizzico di **sale**.

2

DISPORRE
Tritate un po' di **pistacchi**. Tagliate l'**Emmentaler** a fettine e distribuitele su un vassoio di portata. Cospargetele con i **pistacchi** tritati e quelli interi.

3

COMPLETARE
Versate la salsa al pomodoro e peperone in 4 bicchieri, insaporitela con un pizzico di **pepe**, foglie di **maggiorana** e servitela con il formaggio.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **A. GIOVANOLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Dispensa

Come tutti, anche noi facciamo la spesa.
Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. Puliti e distesi, i filetti di alici **Zarotti** sono conservati in olio extravergine di oliva biologico. Da mangiare al naturale o per insaporire sughi e salse.

2. Tre le regole di produzione dello **Speck Alto Adige Igp**: un'affumicatura leggera, un basso contenuto di sale (inferiore al 5%), e una stagionatura media. Si riconosce dal marchio Südtirol.

3. Gli amaretti d'Italia di **Matilde Vicenzi** sono preparati con mandorle siciliane e uova di galline nostrane allevate a terra. Buoni da intingere nel tè o per preparare dolci e ripieni salati.

4. In confezioni da 4, le uova fresche bio di **Auchan** sono adatte per tutti gli usi in cucina. Per ricette più sane e saporite.

5. Una manciata di semi di sesamo di **Ubena** è una fonte preziosa di minerali, soprattutto di calcio.

6. Croccante, succosa, acidula e con poco zucchero: la mela verde Granny Smith di **Melinda** è la più light di tutte.

7. Rispetto a quello rosso, il datterino giallo è più dolce ed è ottimo nei piatti di pesce. Il cuoco consiglia quelli «Interi in succo» di **Così Com'è** con le seppie.

8. Tramezzini più genuini con il pane al farro bio di **Pam Panorama**. L'impasto è ricco di fibre, semi di lino, girasole e miglio, senza olio di palma.

9. Il miele di acacia bio di **Iper La grande i** ha un sapore delicato e una consistenza fluida. Noi l'abbiamo usato per glassare gli spiedini di maiale e nell'impasto dei marshmallow.

10. Oltre all'aroma deciso, lo zafferano **3 Cuochi** ha un'elevata quantità di carotenoidi, potenti antiossidanti contro i radicali liberi. E c'è di più: è totalmente privo di calorie.

11. Senza glutammato né additivi chimici, il dado vegetale di **Bauer** con olio extravergine di oliva dà brodi veloci e naturali.

12. La maionese light di **Esselunga** ha pochi grassi ma gusto fine e consistenza soffice.

13. Con il loro gusto fruttato, le taggiasche di **Madama Oliva** danno carattere a piatti di carne, pesce e verdura.

14. Prodotte in Italia con una filiera certificata, le patate **Selenella** sono digeribili, fonte di selenio e adatte a molte ricette: fritte, al forno, per il purè.

TESTI **A. GIOVANOLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Indirizzi

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

3 cuochi zafferano-3cuochi.it
Aerin aerin.com
Alessi alessi.com/it
Amor alajmo.it/amor
Armani armani.com/it
Auchan auchan.it
Az. Carmazzi fioricommestibilibio.it
Barilla barilla.com/it
Bauer bauer.it
Busatti shop.busatti.com
Cecchi cecchi.net
Chanel chanel.com/it
Coin Casa coincasa.it
Compagnia dei Caraibi compagniadeicaraibi.com
Così Com'è store.cosicome.eu
CR Posate D'Autore facebook.com/CRposatedautore/
Dedar dedar.com
Diageo diageo.com
Dior dior.com/it
Eataly eataly.net/it
Emsa emsa.com/it
Esselunga esselunga.it
Estée Lauder esteelauder.it
Formaggi Svizzeri formaggisvizzeri.it
Funky Table funkytable.it
Giovanni Raspini giovanniraspini.com
Giovelab giovelab.myshopify.com
Guerrieri Rizzardi guerrieririzzardi.it
H&M Home 2.hm.com/it
Henriette henriette.sm
Hermès hermes.com/it
Ikea ikea.com
Innovaliving innovaimport.it
Iper La grande i iper.it
Jannelli e Volpi jannellievolpi.it
L'Abitare labitaremilano.com
L'Artisan Parfumeur artisanparfumeur.com
La Confetteria Pistoiese confetteriapistoiese.com
La DoubleJ ladoublej.com
La Porcellana Bianca laporcellanabianca.it
Madama Oliva madamaoliva.it
Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Mandarin Oriental mandarinoriental.it
Matilde Vicenzi matildevicenzi.com
Melinda melinda.it
Melody Rose melodyrose.co.uk
Mepra mepra.it
Microplane microplaneintl.com/it
Moët & Chandon moet.com
Mutti mutti-parma.com
MV% mv-ceramicsdesign.it
Pam Panorama pampanorama.it
PiattoUnico piattounico.eu
Richard Ginori richardginori1735.com
Rig Tig rig-tig.com/en
Rosenthal rosenthal.it
Rotari rotari.it
Saint-Louis saint-louis.com
Sambonet sambonet.it
Selenella selenella.it
Seletti seletti.it
Silva silvatessuti.it
Society Limonta societylimonta.com/it
Speck Alto Adige Igp speck.it
Tescoma tescomaonline.com
Thalass thalass.it
Thun thun.com
Tognana shop.tognana.com
Ubena ubena.it
Untitled Homeware Edition untitledhomeware.com
Virginia Casa virginiacasa.it
Viridea viridea.it
Vista Alegre vistaalegre.com/eu
WMF wmf.com
Zara Home zarahome.com
Zarotti zarotti.it

Errata corrige. Nel servizio Ingegneria golosa pubblicato sul numero di aprile a pagina 135 il prezzo dei bicchieri della collezione Bilia di Zafferano è di € 64,42 per il set da sei. Ci scusiamo con i lettori.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**. Fax n° 02 86 88 28 69

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad/**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92 96 10 10 - fax +39 02 86 88 28 69 - e-mail: abbonati@condenast.it.
Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2019 per le Edizioni Conde Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Conde Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8590 del 18-12-2018

L'INDICE DI CUCINA

Inquadrate il QR code con il vostro smartphone e guardate i video delle ricette.

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti √ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+ 1 h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO EQUIVALE A: **4 g di acqua**,vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

menu

Cinque proposte da copiare con le nostre ricette di maggio

UN INSOLITO PRANZETTO

Conquistate gli ospiti con accostamenti originali

Gallette di fagioli e barbabietola con salsa di sesamo pag. 55
Risotto al prezzemolo con cozze e vongole pag. 114
Spiedini di maiale glassati al miele pag. 72

CHE ELEGANZA!

Un tocco di cura in più per un invito importante

Cracker di pasta fillo, mozzarella e petali essiccati pag. 114
Fettuccine e scampi su crema di asparagi pag. 63
Cheesecake tropicale pag. 102

BUFFET VEGETARIANO

Tutto da condividere con allegria e leggerezza

Mazzetti di ortaggi e salsa alla crescenza pag. 59
Paella con baccelli di primavera pag. 61
Cannoncini alla crema pag. 76

TAVOLA VISTA MARE

Piccoli e grandi pesci per chi ha già voglia di estate

Pepite di gallinella allo zafferano pag. 56
Spaghetti alla chitarra con crema di zucchine trombetta e alici pag. 116
Ricciola e primizie al profumo di limone pag. 65

DOMENICA IN FAMIGLIA

Con i buoni sapori della tradizione

Torta con piselli e primo sale pag. 56
Culurgiones pag. 22
Galletto arrosto all'anice stellato pag. 71